HOSOMAKI TUTTO SOLE

Ingredienti Menù

30 g Maionese della casa - EPP

6 pz Tutto Sole - UA1

Ingredienti

150 g Riso

50 g Battuta di carne

50 g Stracciatella pugliese

40 g Capocollo di Martina Franca

q.b. Perline di Aceto Balsamico

q.b. Basilico fresco

Chef: Tommaso Ruggieri

Procedimento

Per 8 pezzi.

Utilizzare il capocollo di Martina Franca in sostituzione dell'alga Nori. Mescolare la metà dei pomodori Tuttosole con metà della Maionese della casa e la stracciatella. Farcire l'hosomaki con il composto ottenuto aggiungendo anche la battuta di carne. Arrotolare il roll e decorare con Maionese della Casa, pomodori Tuttosole a pezzetti, perline di Aceto balsamico e foglioline di basilico fresco.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)