

NIGIRI AL VERDE DI RAPE

Ingredienti Menù

10 g Crema di friarielli - K20K
2 pz Peperoncini a goccia gialli dolci - W71
q.b. Pepe colorato macinato grosso - 1261
q.b. Peperoncini in fili sottili - 1278

Ingredienti

50 g Riso
10 g Battuta di carne
q.b. Ginger agrodolce



Chef: Tommaso Ruggieri

Procedimento

Per 2 pezzi.

Aggiungere la crema di friarielli sopra ai nigiri di riso, e sul lato opposto aggiungere la battuta di carne.

Ricoprire un nigiri con Petali di calendula e l'altro nigiri con Pepe colorato macinato grosso. Guarnire con un ciuffetto di Maionese della casa ed un Peperoncino a goccia giallo dolce,