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,

© 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)