

## NIGIRI ANETO E POMODORI SOLEGGIATI

### Ingredienti Menù

10 g Semi di sesamo - R00  
1 pz Soleggiati - TX1  
20 g Maionese della casa - EPP

### Ingredienti



20 g Crema di aneto  
50 g Riso  
30 g Fettina di carne

Chef: Tommaso Ruggieri

### Procedimento

Per 2 pezzi.

Mescolare la crema di aneto con metà del prodotto Maionese della Casa. Aggiungere ai nigiri di riso il composto ottenuto, quindi ultimare con la fettina di carne. Ricoprire i nigiri con i Semi di sesamo e decorare con Maionese della casa ed un pomodoro Soleggiato.