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.

© 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)