

NIGIRI FRIARIELLI E SCAMORZA

Ingredienti Menù

10 g Grancrema di Scamorza affumicata - E91
20 g Crema di friarielli - K20K

Ingredienti

q.b. Perline di aceto balsamico
20 g Battuta di carne
50 g Riso



Chef: Tommaso Ruggieri

Procedimento

Per 2 pezzi.

Stemperare a bagnomaria la Grancrema di scamorza affumicata, quindi inserirla in una sac à poche. Ricoprire i nigiri di riso con la Grancrema di scamorza affumicata a filo, quindi aggiungere la crema di friarielli e ultimare con la battuta di carne. Decorare con perline di Aceto Balsamico