

PEPITE CON ORZO PERLATO



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Cuocere in abbondante acqua salata l'orzo. Quando sarà cotto scolarlo e formare con il coppapasta delle basi circolari dello spessore di alcuni cm. Scaldare le ÈpepiteVeg per pochi minuti. Posizionare l'orzo su di un piatto di portata, aggiungendo le pepite sopra. Ultimare decorando con dei fili di peperoncino e dei fiori misti per decorazione.

Ingredienti Menù

1100 g Èpepiteveg - S6QX

900 g Orzo perlato - RNO

Q.B. Flower Mix Multicolor - 1716

Q.B. Peperoncini in fili sottili - 1278

Ingredienti