PEPITE CON ORZO PERLATO

Ingredienti Menù

1100 g Èpepiteveg - S6QX

900 g Orzo perlato - RN0

Q.B. Flower Mix Multicolor - 1716

Q.B. Peperoncini in fili sottili - 1278

Ingredienti

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.

© 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)