SUSHI MINI TRENDY AGLI AGRUMI



Ingredienti Menù

30 g Pesto di agrumi - BO7

5 pz Miny trendy quadrato - 7081

q.b. Paprica purpuro dolce - 1805

Ingredienti

25 g Riso

20 g Fettina di carne

10 g Ricotta

q.b. Aneto fresco

q.b. Basilico fresco

Chef: Tommaso Ruggieri

Procedimento

Per 5 pezzi.

Riempire il fondo dei Mini trendy con la ricotta. Farcire la fettina di carne con il Pesto di agrumi e una leggera spolverata di Paprika purpuro ed arrotolarla. Tagliare il rotolo di carne in 5 pezzi e posizionare ogni pezzo all'interno di un Mini trendy. Decorare con ricotta stagionata a scaglie e menta fresca.

© 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)