SUSHI MINI TRENDY AI FIORI



Ingredienti Menù

0,5 g Flower Mix Multicolor - 1716

5 pz Miny trendy quadrato - 7081

q.b. Maionese della casa - EPP

Ingredienti

50 g Fettina di carne

30 g Ricotta

q.b. Parmigiano Reggiano a scaglie

q.b. Timo limonato

Chef: Tommaso Ruggieri

Procedimento

Per 5 pezzi.

Mescolare la ricotta con una parte di Miscela di fiori per decorazione. Farcire la fettina di carne con il composto ottenuto ed arrotolarla. Tagliare il rotolo di carne in 5 pezzi e posizionare ogni pezzo all'interno di un Mini trendy. Decorare con la Miscela di fiori, un ciuffetto di Maionese della casa e timo limonato.

© 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)