

SUSHI MINI TRENDY AL PISTACCHIO

Ingredienti Menù

10 g Pesto ai pistacchi - BX7
5 pz. Miny trendy quadrato - 7081
q.b. Timo Liofilizzato - 1238

Ingredienti

25 g Riso
30 g Fettina di carne
10 g Ricotta
q.b. Chips di formaggio
q.b. Parmigiano Reggiano grattugiato



Chef: Tommaso Ruggieri

Procedimento

Per 5 pezzi.

Riempire il fondo dei Mini trendy con il riso. Mescolare il Pesto ai pistacchi con la ricotta. 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 chips di formaggio al timo e granella di pistacchio.