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.

© 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)