SUSHI MINI TRENDY ALLA SENAPE E PEPE ROSA

Ingredienti Menù

15 g Pesto di Senape - KK7

5 pz Miny trendy quadrato - 7081

q.b. Flower Mix Multicolor - 1716

q.b. Maionese della casa - EPP

q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

Ingredienti

10 g Ricotta

40 g Fettina di carne

20 g Riso

Chef: Tommaso Ruggieri

Procedimento

Per 5 pezzi.

Riempire il fondo dei Mini trendy con il riso,. Mescolare il Pesto di senape 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 un ciuffetto di Maionese della casa, Pepe rosa liofilizzato e Miscela di fiori.

© 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)