SUSHI MINI TRENDY PEPERONE E ARANCIA



Ingredienti Menù

10 g Salsa di peperoni e arancia - XW0X

5 g Maionese all'arancia - E4H

5 pz Miny trendy quadrato - 7081

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 il riso. Mescolare il la Salsa peperoni e arancia 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 all'arancia e aneto.

© 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)