

SUSHI MINI TRENDY PESTO ROSSO E PESTO ALLA GENOVESE

Ingredienti Menù

10 g Pesto rosso - CG0K
5 g Pesto alla genovese fresco con Basilico Genovese DOP - WHP
5 pz Miny trendy quadrato - 7081
q.b. Maionese della casa - EPP



Ingredienti

25 g Riso
30 g Fettina di carne
q.b. Basilico fresco

Chef: Tommaso Ruggieri

Procedimento

Per 5 pezzi.

Riempire il fondo dei Mini trendy con il riso, quindi aggiungere il Pesto alla genovese. Farcire la fettina di carne con il Pesto rosso ed arrotolarla. Tagliare il rotolo di carne in 5 pezzi e posizionare ogni pezzo all'interno di un Mini trendy. Decorare con Maionese della casa a filo e foglie di basilico fresco.