TARTARE MINI TRENDY AGLI ASPARAGI



Ingredienti Menù

30 g Grancrema di asparagi - KM1

5 pz Miny trendy quadrato - 7081

q.b. Maionese della casa - EPP

q.b. Peperoncini in fili sottili - 1278

Ingredienti

15 g Riso

30 g Battuta di carne

q.b. Perline di Aceto Balsamico

Chef: Tommaso Ruggieri

Procedimento

Per 5 pezzi.

Riempire il fondo dei Mini trendy con il riso, quindi aggiungere la Grancrema di asparagi. Ultimare con la battuta di carne e decorare con Asparagi al naturale, Maionese della casa, perline di Aceto Balsamico e Peperoncini in fili sottili.

© 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)