TARTARE MINI TRENDY AI 3 POMODORI

Ingredienti Menù

10 g Pesto alla genovese fresco - WHP

20 g Maionese della casa - EPP

5 pz Datterini gialli semisecchi - XS1X

5 pz Dorati - TN1

5 pz Miny trendy quadrato - 7081

5 pz Soleggiati - TX1

Ingredienti

25 g Battuta di carne

q.b. Perline di Aceto Balsamico

1 pz Cialda di Parmigiano Reggiano

q.b. Basilico fresco

Chef: Tommaso Ruggieri

Procedimento

Per 5 pezzi.

Riempire il fondo dei Mini trendy con la battuta di carne. Aggiungere la Maionese della casa ed ultimare con 1 pomodoro Dorato, 1 pomodoro Soleggiato ed 1 Datterino giallo semisecco. Decorare con una goccia di Pesto alla genovese fresco.

© 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)