TARTARE MINI TRENDY ALLE RAPE

Ingredienti Menù

10 pz Datterini gialli semisecchi - XS1X

20 g Crema di friarielli - K20K

40 g Maionese della casa - EPP

5 pz Miny trendy quadrato - 7081

Ingredienti

20 g Battuta di carne

q.b. Parmigiano Reggiano a scaglie

Chef: Tommaso Ruggieri

Procedimento

Per 5 pezzi.

Riempire metà del fondo dei Mini trendy con la crema di friarielli e l'altra metà con la battuta di carne. Decorare con Maionese della casa, Parmigiano Reggiano a scaglie e Datterini gialli semisecchi.

© 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)