# TARTARE MINI TRENDY GOLFO DI NAPOLI



## Ingredienti Menù

20 g Golfo di Napoli - VUH

5 pz Miny trendy quadrato - 7081

## Ingredienti

20 g Battuta di carne

1 pz Cialda di Parmigiano Reggiano

q.b. Stracciatella

q.b. Perline di Aceto Balsamico

q.b. Menta fresca

**Chef:** Tommaso Ruggieri

## Procedimento

Per 5 pezzi.

Mescolare il prodotto Golfo di Napoli con la battuta di carne e con il composto ottenuto riempire il fondo dei Mini trendy.

Aggiungere la stracciatella e decorare con cialde di Parmigiano Reggiano, perline di Aceto Balsamico e menta fresca.

**© 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)