VEGGIE STYLE HAPPY HOUR



Chef: Barbara Benvenuti

Ingredienti Menù

10 g Crema di Rosmarino - KU7
400 g Hummus di ceci bio - ZC70B
50 g Fagioli cannellini lessati - UI3
50 g “Gli Arricciati” - XJ1X
50 g Mezzoro - XC1
50 g Patate pronte al naturale - Z62
50 g Salsa di radicchio rosso con Aceto Balsamico di Modena IGP - C81
7 pezzi S’Panito - 7080

Ingredienti

q.b. Nocciole tritate
q.b. Ananas
q.b. Melograno
q.b. Succo di mango
q.b. Curry
6 spicchi Pane nero tostato
6 fette Pane per tramezzini
150 g Verdure fresche
150 g Verdure pastellate

Procedimento

Per 6 persone
Preparare 3 ciotoline con 100 g di Hummus di ceci ognuna: una con il prodotto naturale, una con il prodotto aromatizzato con la Crema di rosmarino e la terza con l’hummus aromatizzato con il curry e il succo di mango. Preparare alcuni stuzzichini happy hour:

- Mini tramezzini farciti con Hummus, Salsa di radicchio rosso e Arricciati peperoni semi dry;
- Mini crostini di pane nero con Hummus, melograno, ananas e nocciole tritate;
- Verdure pastellate fritte;
- Verdure fresche per pinzimonio;
- Mini polpette fritte impastate con Patate pronte, Fagioli cannellini e Mezzoro;
- S’panito con Hummus aromatizzati

Consiglio “vegetariano”: L’Hummus di ceci si presta molto bene per accompagnare anche piatti con assaggi di formaggi e salse in abbinamento.

Procedimento senza glutine

© 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)