

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" - XJ1
- 50 g Mezzoro - XC1
- 50 g Salsa di radicchio rosso con Aceto Balsamico di Modena IGP - C81
- 50 g Salsa di radicchio rosso con Aceto Balsamico di Modena IGP - C81
- 50 g. Patate pronte al naturale - Z62
- 50 g. Patate pronte al naturale - Z62
- 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.