

## SUSHI CACIO, PEPE E ASPARAGI



### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500g filetto di manzo
- 100g formaggio spalmabile
- 3 fogli alga nori
- 100g Maionese
- 200g Crema di Formaggio al Pecorino
- 200g Asparagi Verdi Tipo Ristorazione al Naturale
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Fiocchi di Sale Marino
- q.b. Curcuma Macinata
- q.b. Pepe Cuvée, Miscela di Spezie Tritata
- q.b. perle di aceto balsamico

### PROCEDIMENTO

- Battere il filetto finemente al coltello, condire con sale, pepe cuvée, olio e disporre su carta forno livellando bene lo spessore.
- Coprire con i fogli di alga nori inumiditi.
- Miscelare la crema di pecorino con formaggio spalmabile e pepe cuvée.
- Completare il rotolo con la mousse, gli asparagi interi e arrotolare bene. Lasciar raffreddare in frigo per almeno 4 ore.
- Tagliare i rotoli a dischi e disporre nel piatto con una maionese alla curcuma e le sfere di aceto balsamico.

### PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Maionese**



**Crema di Formaggio al Pecorino**



**Asparagi Verdi Tipo Ristorazione al Naturale**



**Olio Extra Vergine di Oliva**



**Fiocchi di Sale Marino**



**Curcuma Macinata**



**Pepe Cuvée, Miscela di Spezie Tritata**