POKÈ 7 VIZI CAPITALI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- Ceci al vapore
- Maionese
- Olio di Semi di Sesamo
- Semi di Sesamo Nero - Interi
- Pistacchi - Sgusciati
- Paprica Affumicata
- Sweet & Sour Sauce
- Bianco - Preparato per la Stabilizzazione del Colore
- polpo cotto
- salsa di soia
- alga nori
- riso per sushi condito
- mango
- carote viola
- pomodori ciliegini
- avocado

PROCEDIMENTO

- Tagliare il polpo cotto e marinarlo con olio di sesamo, soia, sesamo nero e alghe spezzate.
- Tagliare l'avocado e polverizzare con il prodotto "bianco" per evitare l'ossidazione.
- Comporre la bowl e abbinare la salsa agrodolce alla paprika affumicata, miscelando maionese, wok agrodolce, acqua e paprika affumicata, regolando grammature e densità in base al proprio gusto e maniera di utilizzo.
- Completare con semi di pistacchi rapè.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Ceci al vapore



Maionese



Olio di Semi di Sesamo



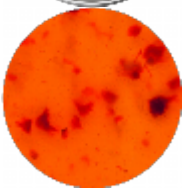
Semi di Sesamo Nero - Interi



Pistacchi - Sgusciati



Paprica Affumicata



Sweet & Sour Sauce



Bianco - Preparato per la Stabilizzazione del Colore