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