

## BOMBETTA AL DATTERINO GIALLO

### Menù Ingredients

3 g Sale aromatizzato per il barbecue - 1720  
5 Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole - XS1X  
5 Foglia finger autunnale - 7083  
q.b. Basilico liofilizzato - 1237

### Ingredients

10 g Mascarpone  
5 striscioline Alga Nori  
30 g Battuta di carne  
150 g Riso  
q.b. Timo limonato



Chef: Tommaso Ruggieri

### Method

Per 5 pezzi

Mescolare il Sale aromatizzato per il barbecue con il mascarpone e con la battuta di carne. Inserire il composto ottenuto all'interno della bombetta di riso. Aggiungere una strisciolina di Alga Nori intorno alla bombetta e decorare con Maionese della casa, Datterini gialli semisecchi, Basilico liofilizzato e timo limonato.