

BABYSASHIMI



ANTIPASTI



DIFFICOLTÀ *Bassa*



TEMPO 10 minuti

INGREDIENTI

2 PORZIONI

- *Riso 100 gr*
- *Formaggino MIO con spinaci 2*
- *Zucchina 1*
- *Prosciutto cotto 1 fetta*
- *Bresaola 1 fetta*

PREPARAZIONE

Fate sbollentare per 12 minuti in acqua leggermente salata il riso, scolate e fate raffreddare.

Trasferite il riso in 4 stampini piccoli rettangolari e sformate.

Ricavate dalla zucchina delle listarelle sottili con il pelapatate e usatele per avvolgere i parallelepipedi di riso.

Guarnite la superficie con le fettine di prosciutto cotto e bresaola arrotolate e accompagnate con il Formaggino MIO con spinaci a simulare il wasabi.