

Crema di riso con gamberi e gocce di bisque, avocado, spaghetti di mais e olio del Garda DOP

Portata	Zuppe	Quantità	1				pax	4
----------------	--------------	-----------------	----------	--	--	--	------------	----------

Ingredienti			Preparazione
Riso Originario	gr	120	- Cuocere il riso in acqua bollente fino a completa cottura - Frullare a crema aggiustando di sale e pepe - Versare in piatto fondo guarnendo con gocce di Bisque piccole foglioline di germogli , cubetti di avocad e gamberi appena scottati - Decorare con alcuni spaghetti di mais fritti e un giro di olio
Spaghetti di mais	gr	40	
Code di Gamberi	nr	12	
Bisque di gamberi	gr	50	
Germogli di Daikon			
Avocado			
Olio del Garda DOP			
Sale			
Pepe			

Allergeni

Gamberi
Possibili tracce soia

Valore nutritivo per porzione

320 k