



Circolo Ricreativo Dipendenti Provinciali

DETTAGLIO MENU' MESSICANO

A) FRITTO MIX

- 2 **Bocconcini di guacamole**, croccante ripieno di cremoso guacamole;
- 2 **Pepite di jalapeños**, dolcemente piccante ripieno di formaggio cheddar, mais e jalapeño;
- 2 **Crocchette di jalapeños**, nuggets di formaggio fresco e pezzettini di peperoncino jalapeño;
- 3 **Peperoni rings**, anelli di peperoni

B) DOS TACOS

Due tortillas di grano duro farcite con ingredienti diversi:

- Macinato: salsa messicana, insalata iceberg, macinato, mais, pomodorini e frijoles;
- Pulled pork: salsa deluxe bbq, mela grattugiata, pulled pork, cipolla caramellata, salsa gorgonzola o yogurt.

C) FAJITAS DI POLLO

Petto di pollo tagliato a strisce saltato in padella insieme a spezie e verdure (peperoni, zucchine, carote), accompagnato con riso, pannocchia, insalata, pico de gallo, tortillas e guacamole.

D) TRIS VEG (in alternativa ai punti B e C)

Due tortillas di grano duro farcite con ingredienti diversi:

- Tacos Ortolano: salsa guacamole, insalata iceberg, mais, peperoni e carote saltate in padella;
- Tacos Gourmet: salsa deluxe bbq, insalata iceberg, verdure croccanti cotte al vapore, cipolla caramellata e filetti di cactus;
- Tacos Rojo: salsa messicana, insalata iceberg, rapa rossa cotta a vapore, funghi freschi sfumati con salsa di soia, ravanello.

E) DOLCI

- 2 Churros zucchero e cannella: dolcetti fritti della tradizione spagnola, nella cucina messicana si servono con zucchero di canna e cannella;
- 2 Piñatas: palline di pasta soffice ricoperte di zucchero semolato, cioccolato bianco o fondente, servite su letto di crema chantilly.

BUON APPETITO!

I consiglieri responsabili
Ivano Marchi – Tiziana Brusco