

CROSTINI CON MOZZARELLINE E PESTO ALLA GENOVESE



Ingredienti Menù

- q.b. Cavolo viola pronto - Z8P
- q.b. Peperoni interi alla Brace - TT1
- q.b. Pesto alla genovese fresco - WH0X

Ingredienti

- q.b. Filone di pane
- q.b. Mozzarelline

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Tagliare il filone di pane a fette e tostarlo in forno. Farcire i crostini con il Peperone alla brace tagliato a filetti, il Cavolo viola e le mozzarelline. Ultimare decorando con Pesto alla genovese fresco.