

BICCHIERINI DI MASCARPONE, SALSAFUOCO E CARCIOFI



Menù-Zutaten

120 g Salsa di fuoco - C57

300 g Gransalsa di cuori di carciofo - C1107

Zutaten

q.b. Salvia fresca

180 g Mascarpone

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Per 6 persone

Mescolare il mascarpone con l'Erba cipollina. Con l'aiuto di una sac-à-poche riempire i bicchierini alternando uno strato di mascarpone con la Gransalsa di cuori di carciofo e terminare con uno strato di Salsa di fuoco. Decorare con foglie di salvia e servire.