BROT-CROSTONI MIT SPECK UND CHAMPIGNONS



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

150 g. Funghi prataioli trifolati in asettico (Gedünstete Champignons, aseptisch zubereitet) - FEB

Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

Geröstetes Brot-Crostoni

Weichkäse

Speck

Zubereitung

Für 6 Personen

Das Brot mit etwas Öl in der Pfanne anrösten. Den Weichkäse mithilfe eines Spritzbeutels auf den ausgekühlten Brotscheiben verteilen. Die Speckscheiben und die Champignons auf die Brote legen. Mit Schnittlauch garnieren und servieren

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)