CAPRESE-CROSTINI



Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Menù-Zutaten

100 g Dorati - TN1

30 g Pesto alla genovese fresco (Frisches Pesto "alla Genovese") - WH0X

Zutaten

n.B. frisches Basilikum

150 g Stracciatella-Käse

150 g Weißbrot

Zubereitung

Für 6 Crostini

Das Brot aufschneiden und die Scheiben im Ofen rösten. Die Crostini mit Stracciatella, Dorati-Tomaten und Pesto alla Genovese belegen. Zuletzt mit einem Blatt Basilikum garnieren.

Verarbeitung ohne Gluten

Sostituendo il pane con la dicitura “senza glutine” in etichetta, la preparazione diventa Gluten Free.

© 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)