# CROSTINI MIT SARDELLEN UND MANGO-CHUTNEY MIT ROSA PFEFFER



## Menù-Zutaten

10 g Pesto di Aglio Orsino (Bärlauchpesto) - X30X
30 g Chutney Mango e Pepe rosa (Mango-Chutney mit rosa Pfeffer) - AY7
n° 1 fetta Pane Bruschetta...Mia (Brot „Bruschetta...Mia“) - 7010
n° 3 filetti Filetti di acciughe del Mar Adriatico in olio di girasole (Sardellenfilets aus der Adria in Sonnenblumenöl) - M00X
n.b. Flower Mix Blu (Blaue Blumenmischung) - 1254
n.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

## Zutaten

40 g Burrata-Käse
40 g Ziegenmilchricotta
Radieschenblättern

**Chef:** Maurizio Ferrari

## Zubereitung

Für 1 Person:
Aus einer Scheibe Bruschetta...Mia-Brot stechen wir mit einem Reisformer kleine Scheiben aus. Die Brotreste mixen wir zu einem Crumble und würzen es mit dem Bärlauchpesto. Wir geben Öl in eine heiße Pfanne und rösten das Brot. Die Crostini garnieren wir mit einer Mousse aus Burrata und Ziegenmilchricotta, die wir zuvor mit der blauen Blütenmischung aromatisiert haben. Zuletzt garnieren wir mit dem Bärlauch-Crumble, Mango-Chutney mit rosa Pfeffer, Sardellen aus der Adria, ein paar Radieschenblättern und einem Spritzer nativem Olivenöl extra.

**© 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)