EMILIANISCHER BAUERNTELLER MIT BUNTEM EINGELEGTEM GEMÜSE NACH EMILIANISCHER ART UND TYPISCHEN BROTFLADEN „TIGELLE“ UND „GNOCCO FRITTO“

Menù-Zutaten

70 g Giardiniera all’Emiliana (Buntes eingelegtes Gemüse nach emilianischer Art) - WO3

Tigella di Modena (Fladenbrot aus Modena) - 7050

Zutaten

n.B. Rohschinken

n.B. Mortadella

n.B. Salami

n.B. Gnocco fritto (Frittierte Brotfladen)

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 1 Person

Die schön aufgeschnittenen Wurstwaren auf ein Brett legen, eine kleine Schüssel mit dem bunten eingelegten Gemüse füllen und in die Mitte setzen. Die Brotzeit mit im Ofen aufgewärmten Tigelle aus Modena und in heißem Öl gebackenen Brotfladen (Gnocco fritto) 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)