MASCARPONE, SALSAFUOCO UND ARTISCHOCKEN-GLÄSCHEN



Chef: Monica Copetti

Menù-Zutaten

120 g Salsa di fuoco - C57

300 g Gransalsa di cuori di carciofo (Gransalsa mit Artischockenherzen) - C1107

Zutaten

n.B. Frischer Salbei

180 g Mascarpone

Zubereitung

Für 6 Personen

Mascarpone mit dem Schnittlauch mischen. Mit Hilfe eines Spritzbeutels abwechselnd eine Schicht Mascarpone und Gransalsa mit Artischockenherzen in kleine Gläser füllen und mit einer Schicht Salsa di fuoco abschließen. Mit Salbeiblättern 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)