

MASCARPONE, SALSAFUOCO UND ARTISCHOCKEN-GLÄSCHEN



Chef: Monica Copetti

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-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