

S'PANITO CON DORATI E CARCIOFINI



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Per 4 persone

In una ciotola unire il formaggio morbido alla Crema di olive. Mettere la farcia in un sac à poche e farcire gli S'panito. Aggiungere i Pomodori dorati, le fettine di Carciofo e i Frutti del Capperò.

Menù-Zutaten

16 S'Panito - 7080

q.b. Carciofi a fettine al naturale - HH8

q.b. Crema di olive nere - EZ7

q.b. Dorati - TN1

q.b. Frutti del Capperò all'aceto - TRH

Zutaten

q.b. Formaggio morbido