

SPIEDINI DI SCAMORZA E GUANCIALE



Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Per 6 persone.

Tagliare la scamorza in quadretti di due cm circa per due e con degli spiedini infilzare in sequenza: pomodorino, scamorza, guanciale e prataiolo, il tutto due o tre volte. Impiattare guarnendo con rucola fresca.

Menù-Zutaten

200 g. Guanciale cotto affumicato - 2T9

300 g. Funghi Prataioli Grigliati - FR1X

Zutaten

300 g. scaamorza affumicata

12 pomodorini

50 g. rucola