WAFFEL MIT PISTAZIENSAUCE, MORTADELLA UND DORATI-TOMATEN



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

Crema ai formaggi (Käsecreme) - EF1
Dorati - TN1
Granella di pistacchio (Gehackte grüne Pistazien) - 7084X
Mortadella con cinghiale (Wildschwein-Mortadella) - 2K9
Preparato in polvere per pancake e waffle (Pulverzubereitung für Pfannkuchen und Waffeln) - DR1X
Salsa di pistacchio - XI0X7

Zutaten

Zubereitung

Die Waffeln nach Packungsanleitung zubereiten.
Eine Waffel in die Tellermitte legen. Mit Käsecreme, Mortadella, Pistaziensauce und Dorati-Tomaten belegen. Mit gehackten Pistazien bestreuen.

© 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)