WAFFEL MIT PISTAZIENSAUCE, MORTADELLA UND DORATI TOMATEN

Menù-Zutaten

Crema ai formaggi (Käsecreme) - EF1

Dorati - TN1

Granella di pistacchio (Gehackte grüne Pistazien) - 7084X

Mortadella con cinghiale (Wildschwein-Mortadella) - 2K9

Pfannkuchen und Waffeln - DR1X

Salsa di pistacchio - XI0X7

Zutaten

Chef: Leonardo Pellacani

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)