CICCHETTI AL RAGÚ DI POLPO

Menù Ingredients

400 g Èragùdipolpo - WQQX

Ingredients

200 g Pane

q.b. Timo fresco

q.b. Scorza di limone

Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Per 10 cicchetti

Tagliare il pane e tostarlo leggermente. Farcirlo con Èragùdipolpo tiepido. Decorare con scorza di limone e timo.

Gluten Free Method

Sostituendo il pane con la dicitura “Senza Glutine” in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)