

CROSTONI AL PESCE SPADA



Menù Ingredients

180 g Pesce Spada Affumicato (trancio) - 1X9
30 g Salsadoro - KQH
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredients

70 g Formaggio morbido
q.b. Rosmarino
q.b. Misticanza
18 Crostone di pane ai cereali

Chef: Leonardo Pellacani

Method

Per 6 persone

Tostare i crostoni con un filo d'Olio extravergine di oliva. Una volta raffreddati aggiungere la misticanza, il Pesce Spada affumicato tagliato a fette ed il formaggio morbido mescolato con la Salsadoro. Decorare con ciuffi di rosmarino e servire.