ENDIVE STUFFED WITH GORGONZOLA MOUSSE



Menù Ingredients

75 g. Grancrema di Gorgonzola D.O.P. - Grancrema cheese sauce with Gorgonzola PDO - KF1X

q.s. Pesto ai pistacchi - Pistachio pesto - BX7

q.s. Salsa di noci - Walnut sauce - C47

Ingredients

100 g. Cream cheese

2 pcs Endive

Chef: Leonardo Pellacani

Method

Serve 6

Clean and wash the endive and peel off the leaves. In a bowl mix the gorgonzola cheese sauce with the cream cheese, then transfer the mixture into a piping bag and stuff the endive leaves. Serve with the walnut sauce, the pistachio pesto and the sesame pesto.

Gluten Free Method

Utilizzare Formaggio riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

© 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)