

FOGLIA AUTUNNALE CON SALSA GUACAMOLE E ACCIUGA DEL CANTABRICO



Menù Ingredients

- 4 Filetti di acciughe extra del Cantabrico WAO
- 4 Foglia finger autunnale 7083
- 80 g. Salsa Guacamole XQ0X
- q.b. Peperoncini in fili sottili 1278
- q.b. Pepe rosa speciale essiccato 1282
- q.b. Petali di rosa 1252

Ingredients

Chef: Leonardo Pellacani

Method

Per 1 persona.

Posizionare le foglie sul piatto e farcirle con la Salsa Guacamole. Inserire un Filetto di Acciughe Extra del

Mar Cantabrico su ogni foglia. Ultimare decorando con

Fili di Peperoncino,

Pepe rosa e Petali di rosa.