PETALI CROCCANTI DI PANE PUGLIESE CON ROBIOLA, SALSA DI ‘NDUJA CALABRESE E MANDORLE TOSTATE



Menù Ingredients

10 g. Salsa di ‘Nduja Calabrese - X60X

8 ml. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Flower Mix Multicolor - 1716

Ingredients

5 g. Pane pugliese

45 g. Robiola

3 g. Mandorle a filetti

q.b. Insalata scarola

q.b. Sale e pepe

q.b. Germigli di pisello

Chef: Diego Ponzoni

Gluten Free

Method

Per 1 persona.

Mettere la robiola in una ciotola e mantecarla con l’Olio extravergine d’oliva, il sale e il pepe. Inserirla dentro a una sac à poche. Tostare in padella le mandorle a fette. Tagliare all’affettatrice delle fette sottili di pane Pugliese. Spennellarle con un filo di Olio extravergine d’oliva e tostarle il forno a 180-190°C finché non saranno ben croccanti. Disporle sul piatto e sopra creare ciuffi di robiola decorando con germogli di pisello, Salsa di ‘Nduja Calabrese, le mandorle tostate e il mix di Fiori. Terminare il piatto con qualche goccia d’Olio extravergine d’oliva.

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)