YOGHURT DILL AND ÈMAZZANCOLLE BRUSCHETTA FOR THE



Menù Ingredients

30 g Èmazzancolle - MJ1

Ingredients

salt and pepper
25 g Greek yoghurt
mixed leaf salad
finely diced kale
q.b. fresh dill

Chef: Gianluca Galliera

Method

Per 1 persona
Tostare le fette di pane. Mescolare lo yogurt greco con l'aneto fresco. Farcire i crostoni con lo yogurt all'aneto, la misticanza, il cavolo cappuccio a julienne e le Èmazzancolle condite con un pò di Olio extravergine di oliva, sale e pepe. Decorare con aneto fresco e servire.

© 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)