

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 mistanza, 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.