

BRUSCHETTAS CON YOGUR, ENELDO Y ÈMAZZANCOLLE



Chef: Gianluca Galliera

Preparación

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.

Ingredientes Menù

30 g Èmazzancolle - MJ1

Ingredientes

repollo cortado en juliana
sal y pimienta
mezcla de hierbas silvestres
25 g yogurt griego
q.b. eneldo fresco