

## CROSTINI ALLA CURCUMA CON MIX GRILL, CAPRINO E GRANELLA DI PISTACCHIO



### Ingredientes Menù

210 g Mix grill - TP1  
q.b. Olio extravergine di oliva "Classico" - EKOX

### Ingredientes

30 Crostini alla curcuma  
240 g Caprino fresco  
q.b. Sale e Pepe  
30 g Granella di pistaccio  
q.b. Rucola  
q.b. Prezzemolo

Chef: Maurizio Ferrari

### Preparación

Per 6 persone

Con l'aiuto di un coltello tagliare il Mix Grill fino ad ottenere una dadolata. Unire metà dadolata al formaggio caprino e al prezzemolo. In un piatto adagiare la rucola e appoggiarvi i crostini di curcuma farciti con il caprino alle verdure. Decorare con il Mix grill al naturale ed ultimare con la granella di pistacchio e un filo d'Olio extravergine di oliva.