

## CROSTONI DI MOUSSE ALLA PERA CON SALSA PEPERONISSIMA



### Ingredientes Menù

90 g Peperonissima - VO7  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredientes

100 g Pere  
300 g Formaggio caprino  
100 g Pane in cassetta  
q.b. Prezzemolo fresco

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Preparación

Per 6 persone

Con l'aiuto di un coppapasta circolare, ricavare dei dischi di pane in cassetta, quindi ungerli con Olio extravergine di oliva e farli tostare in forno. Nel frattempo in una ciotola amalgamare il formaggio caprino con le pere tagliate a cubetti e il prezzemolo tritato. Trasferire il composto ottenuto in una sac-à-poche e farcire i crostini dorati. Glassare con la salsa Peperonissima e servire.

### Procedimiento sin gluten

Utilizzare Pane riportante in etichetta la dicitura senza glutine.