FOGLIA AUTUNNALE CON SALSA GUACAMOLE E ACCIUGA DEL CANTABRICO

Ingredientes Menù

4 Filetti di acciughe extra del Cantabrico - WA0

4 Foglia finger autunnale - 7083

80 g. Salsa Guacamole - XQ0X

q.b. Peperoncini in fili sottili - 1278

q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

q.b. Petali di rosa - 1252

Ingredientes

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Per 1 persona.

Posizionare le foglie sul piatto e farcirle con la Salsa Guacamole. Inserire un Filetto di Acciughe Extra del Mar Cantabrico su ogni foglia. Ultimare decorando con

Fili di Peperoncino,

Pepe rosa e Petali di rosa.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)