

GULASCHSUPPE CON PAN CRUJIENTE



Ingredientes Menù

1500 g Gulaschsuppe - S33

360 g Saltimbocca - 7011

al gusto Olio extravergine di oliva «Classico» (Aceite de oliva virgen extra «Clásico») - EK0X

al gusto Prezzemolo liofilizzato (Perejil liofilizado) - 1273

Ingredientes

Chef: Maurizio Ferrari

Preparación

Para 6 personas

Calentar Goulashsuppe en el microondas durante un par de minutos y servir con pan Saltimbocca tostado. Terminar con perejil y un chorrito de aceite de oliva virgen extra.