

GULASCHSUPPE CON PANE CROCCANTE



Ingredientes Menù

1500 g Gulaschsuppe - S33

360 g Saltimbocca - 7011

q.b. Olio extravergine di oliva "Classico" - EK0X

q.b. Prezzemolo liofilizzato - 1273

Ingredientes

Chef: Maurizio Ferrari

Preparación

Per 6 persone

Scaldare la Gulaschsuppe in forno a microonde per un paio di minuti e servirla con il pane Saltimbocca tostato. Ultimare con Prezzemolo e un filo d'Olio extravergine di oliva.