TOSTAS DE ANCHOA Y CHUTNEY DE MANGO Y PIMIENTA ROSA



Ingredientes Menù

10 g Pesto di Aglio Orsino (Pesto De Ajo Silvestre) - X30X
30 g Chutney Mango e Pepe rosa (Chutney de mango y pimienta rosa) - AY7
n° 1 fetta Pane Bruschetta...Mia (Pan Bruschetta... Mía) - 7010
n° 3 filetti Filetti di acciughe del Mar Adriatico (Filetes De Anchoa Del Mar Adriático) - M00X
q.b. Flower Mix Blu (Mezcla de flores azules) - 1254
q.b. Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Ingredientes

40 g Burrata
hojas de rábano
40 g ricotta de cabra

Chef: Maurizio Ferrari

Preparación

Para 1 persona
Con un cortapastas, cortamos una rebanada de pan Bruschetta...Mía en discos. Con el resto del pan creamos un crumble y aromatizamos con pesto de ajo de oso. Añadimos aceite a una sartén caliente y tostamos el pan. Guarnecemos las tostas con una mousse de burrata y ricotta de cabra aromatizada con mezcla de flores azules. Añadimos el crumble aromatizado con ajo de oso, el chutney de mango y pimienta rosa, los filetes de anchoa del Adriático, unas hojas de rábano y, por último, un poco de aceite de oliva virgen extra

© 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)