

## BICCHIERINI DI MASCARPONE, SALSAFUOCO E CARCIOFI



**Chef:** Monica Copetti

### Préparation

Per 6 persone

Mescolare il mascarpone con l'Erba cipollina. Con l'aiuto di una sac-à-poche riempire i bicchierini alternando uno strato di mascarpone con la Gransalsa di cuori di carciofo e terminare con uno strato di Salsa di fuoco. Decorare con foglie di salvia e servire.

### Ingrédients Menù

120 g Salsa di fuoco - C57  
300 g Gransalsa di cuori di carciofo - C1107  
q.b. Erba cipollina liofilizzata - 1250

### Ingrédients

q.b. Salvia fresca  
180 g Mascarpone