BRIOCHE INTEGRALE AI CEREALI CON CREMA DI SENAPE E SALMONE



Ingrédients Menù

20 g Pesto di Senape - KK7

30 g Salmone scozzese affumicato preaffettato - 159

Ingrédients

1 Brioche integrale ai cereali

50 g Formaggio spalmabile Robiola

20 g Insalata gentile

50 g Pomodoro

q.b. Sale e Pepe

Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Preparare la salsa per la farcitura amalgamando il formaggio spalmabile Robiola e il Pesto di Senape, aggiustando con un pò di sale e pepe. Farcire la brioche salata con la salsa di Senape e formaggio utilizzando una sac-à-poche. Aggiungere l'insalata gentile, il pomodoro a fette e il Salmone affumicato.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)