

## CROSTINIS « ALLA CAPRESE »



### Ingrédients Menù

100 g Dorati - TN1  
30 g Pesto alla genovese fresco (Pesto à la Génoise frais) - WHOX

### Ingrédients

150 g Baguette de pain  
150 g Stracciatella  
q.s. Basilic frais

**Chef:** Leonardo Pellacani

**Sans gluten**

### Préparation

Pour 6 crostinis

Couper le pain en tranches et le faire griller au four. Garnir les crostinis avec la stracciatella, les tomates cerises Dorati et le pesto à la Génoise. Terminer en décorant avec une feuille de basilic.

### Préparation sans gluten

Sostituendo il pane con la dicitura “senza glutine” in etichetta, la preparazione diventa Gluten Free.