

CROSTINIS « ALLA CAPRESE »



Ingrédients Menù

100 g Dorati - TN1
30 g Pesto alla genovese fresco (Pesto à la Génoise frais) - WH0X

Ingrédients

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

Chef: Leonardo Pellaracani

Sans gluten

Préparation

Pour 6 crostini

Couper le pain en tranches et le faire griller au four. Garnir les crostini 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.