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 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.

© 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)