CROSTINIS AVEC ANCHOIS ET CHUTNEY MANGUE ET POIVRE ROSE



Ingrédients Menù

10 g Pesto di Aglio Orsino (Pesto à l'Ail des Ours) - X30X
30 g Chutney Mango e Pepe rosa (Chutney Mangue et Poivre rose) - AY7
n° 1 fetta Pane Bruschetta...Mia (Pain Bruschetta...Mia) - 7010
n° 3 filetti Filetti di acciughe del Mar Adriatico (Filets D'Anchois De La Mer Adriatique) - M00X
q.s. Flower Mix Blu (Mélange de fleurs bleues) - 1254
q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

Ingrédients

40g Burrata
40 g Ricotta de chévre
feuilles de radis

Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

Pour 1 personne
À partir d'une tranche de pain Bruschetta...Mia, découper des disques à l'aide d'un cercle de cuisine. Avec les restes de pain, faire un crumble et l'aromatiser avec du pesto à l'ail des ours. Verser un peu d'huile dans une poêle chaude et faire griller le pain. Garnir les crostinis avec une mousse de burrata et ricotta de chèvre, parfumée au mélange de fleurs bleues. Ajouter le crumble aromatisé à l'ail des ours, le chutney de mangue et poivre rose, les filets d'anchois de l'Adriatique, quelques feuilles de radis et, pour finir, un filet d'huile d'olive extra vierge.

© 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)