

## CROSTINIS AVEC MOZZARELLINE ET PESTO À LA GÉNOISE



### Ingrédients Menù

Q.S. Cavolo viola pronto (Chou rouge prêts à l'emploi) - Z8P  
Q.S. Peperoni interi alla Brace (Poivrons entiers braisés) - TT1  
Q.S. Pesto alla genovese fresco (Pesto à la Génoise frais) -  
WH0X

### Ingrédients

Q.S. Baguette de pain  
Q.S. Mozzarelline

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Préparation

Couper la baguette de pain en tranches et les faire griller au four. Garnir les crostinis avec les poivrons braisés coupés en lamelles, le chou rouge et les mozzarelline. Pour finir, décorer avec du pesto à la Génoise et servir.