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.

© 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)