CROSTONI AL PESCE SPADA



Chef: Leonardo Pellacani

Ingrédients Menù

180 g Pesce Spada Affumicato (trancio) - 1X9

30 g Salsadoro - KQH

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

70 g Formaggio morbido

q.b. Rosmarino

q.b. Misticanza

18 Crostone di pane ai cereali

Préparation

Per 6 persone

Tostare i crostoni con un filo d'Olio extravergine di oliva. Una volta raffreddati aggiungere la misticanza, il Pesce Spada affumicato tagliato a fette ed il formaggio morbido mescolato con la Salsadoro. Decorare con ciuffi di rosmarino e servire.

© 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)