CROSTONI YAOURT, ANETH ET ÈMAZZANCOLLE



Ingrédients Menù

30 g Èmazzancolle - MJ1

Ingrédients

sel et poivre

mesclun

choux pommé émincé en julienne

25 g de yaourt grec

q.b. aneth frais

Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Per 1 persona

Tostare le fette di pane. Mescolare lo yogurt greco con l'aneto fresco. Farcire i crostoni con lo yogurt all'aneto, la misticanza, il cavolo cappuccio a julienne e le Èmazzancolle condite con un pò di Olio extravergine di oliva, sale e pepe. Decorare con aneto fresco 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)