CROÛTONS DE PAIN AVEC DU SPECK ET DES CHAMPIGNONS DE COUCHE



Ingrédients Menù

150 g. Funghi prataioli trifolati in asettico (Champignons de couche sautés à l'ail et au persil sous atmosphère aseptique) - FEB

Erba cipollina liofilizzata (Ciboulette lyophilisée) - 1250

Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC

Ingrédients

Croûtons de pain

Fromage souple

Speck

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Toaster le pain avec un filet d'huile. Quand il est refroidi, le farcir avec du fromage souple, du speck et des champignons de couche. Décorer avec de la ciboulette 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)