FOGLIA AUTUNNALE CON SALSA GUACAMOLE E ACCIUGA DEL CANTABRICO



Chef: Leonardo Pellacani

Ingrédients Menù

4 Filetti di acciughe extra del Cantabrico in olio di oliva - WA0

4 Foglia finger autunnale - 7083

80 g. Salsa Guacamole - XQ0X

q.b. Peperoncini in fili sottili - 1278

q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

q.b. Petali di rosa - 1252

Ingrédients

Préparation

Per 1 persona.

Posizionare le foglie sul piatto e farcirle con la Salsa Guacamole. Inserire un Filetto di Acciughe Extra del Mar Cantabrico su ogni foglia. Ultimare decorando con
Fili di Peperoncino,
Pepe rosa e Petali di rosa.

© 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)