

FOGLIA AUTUNNALE CON SALSA GUACAMOLE E ACCIUGA DEL CANTABRICO



Chef: Leonardo Pellacani

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.

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