GULASCHSUPPE AVEC PAIN CROUSTILLANT



Ingrédients Menù

1500 g Gulaschsuppe - S33

360 g Saltimbocca - 7011

q.b. Olio extravergine di oliva “Classico” (Huile d'olive extra vierge « Classique ») - EK0X

q.b. Prezzemolo liofilizzato (Persil lyophilisé) - 1273

Ingrédients

Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

Pour 6 personnes

Réchauffer la Goulaschsuppe au micro-ondes pendant quelques minutes et le servir avec du pain Saltimbocca grillé. Terminer avec du persil et un filet d'huile d'olive extra vierge.

© 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)