

PETALI CROCCANTI DI PANE PUGLIESE CON ROBIOLA, SALSA DI 'NDUJA CALABRESE E MANDORLE TOSTATE



Chef: Diego Ponzoni

Sans gluten

Préparation

Per 1 persona.

Mettere la robiola in una ciotola e mantecarla con l'Olio extravergine d'oliva, il sale e il pepe. Inserirla dentro a una sac à poche. Tostare in padella le mandorle a fette. Tagliare all'affettatrice delle fette sottili di pane Pugliese. Spennellarle con un filo di Olio extravergine d'oliva e tostarle il forno a 180-190°C finché non saranno ben croccanti. Disporle sul piatto e sopra creare ciuffi di robiola decorando con germogli di pisello, Salsa di 'Nduja Calabrese, le mandorle tostate e il mix di Fiori. Terminare il piatto con qualche goccia d'Olio extravergine d'oliva.

Préparation sans gluten

Sostituendo il pane con la dicitura "senza glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

Ingrédients Menù

10 g. Salsa di 'Nduja Calabrese - X60X
8 ml. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Flower Mix Multicolor - 1716

Ingrédients

5 g. Pane pugliese
45 g. Robiola
3 g. Mandorle a filetti
q.b. Insalata scarola
q.b. Sale e pepe
q.b. Germigli di pisello