PLAT DE FROMAGES AUX TROIS SAUCES



Ingrédients Menù

q.b. Peperonissima - VO7

q.b. Salsa di cipolla rossa all’aceto balsamico di Modena I.G.P. (Sauce à l'oignon rouge et au vinaigre balsamique de Modène IGP) - TQ7

q.b. Salsa di Pere e zenzero (Sauce aux poires et au gingembre) - TV7

Ingrédients

Fromages mixtes

Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Recette du chef Reinhold Unterfrauner de l'hôtel Graziana à Ortisei et du chef Willy Larese de l'hôtel Adler à Ortisei.

La recette a été créée par le chef Gianluca Galliera en collaboration avec Monica Copetti.

© 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)