

BICCHIERINI DI MASCARPONE, SALSAFUOCO E CARCIOFI



Ingredienti Menù

120 g Salsa di fuoco - C57
300 g Gransalsa di cuori di carciofo - C1107
q.b. Erba cipollina liofilizzata - 1250

Ingredienti

q.b. Salvia fresca
180 g Mascarpone

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 persone

Mescolare il mascarpone con l'Erba cipollina. Con l'aiuto di una sac-à-poche riempire i bicchierini alternando uno strato di mascarpone con la Gransalsa di cuori di carciofo e terminare con uno strato di Salsa di fuoco. Decorare con foglie di salvia e servire.