# 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.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)