BRIOCHE INTEGRALE AI CEREALI CON CREMA DI SENAPE E SALMONE

Ingredienti Menù

20 g Pesto di Senape - KK7

30 g Salmone scozzese affumicato preaffettato - 159

Ingredienti

1 Brioche integrale ai cereali

50 g Formaggio spalmabile Robiola

20 g Insalata gentile

50 g Pomodoro

q.b. Sale e Pepe

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Preparare la salsa per la farcitura amalgamando il formaggio spalmabile Robiola e il Pesto di Senape, aggiustando con un pò di sale e pepe. Farcire la brioche salata con la salsa di Senape e formaggio utilizzando una sac-à-poche. Aggiungere l'insalata gentile, il pomodoro a fette e il Salmone affumicato.

© 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)