CROSTINI ALLA CAPRESE



Ingredienti Menù

100 g Dorati - TN1

30 g. Pesto alla genovese fresco - WH0X

Ingredienti

q.b. Basilico fresco

150 g Stracciatella

150 g Filone di pane

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 crostini

Tagliare il pane a fette e tostarlo in forno. Farcire i crostini con stracciatella, pomodori Dorati e Pesto alla Genovese fresco. Ultimare decorando con una foglia di basilico.

Procedimento senza glutine

Sostituendo il pane con la dicitura “senza glutine” in etichetta, la preparazione diventa Gluten Free.

© 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)