

## 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.