# CROSTINI ALLA CURCUMA CON MIX GRILL, CAPRINO E GRANELLA DI PISTACCHIO



## Ingredienti Menù

210 g Mix grill - TP1

q.b. Olio extravergine di oliva “Classico” - EK0X

## Ingredienti

30 Crostini alla curcuma

240 g Caprino fresco

q.b. Sale e Pepe

30 g Granella di pistaccio

q.b. Rucola

q.b. Prezzemolo

**Chef:** Maurizio Ferrari

## Procedimento

Per 6 persone

Con l'aiuto di un coltello tagliare il Mix Grill fino ad ottenere una dadolata. Unire metà dadolata al formaggio caprino e al prezzemolo. In un piatto adagiare la rucola e appoggiarvi i crostini di curcuma farciti con il caprino alle verdure. Decorare con il Mix grill al naturale ed ultimare con la granella di pistacchio e un filo d'Olio extravergine di oliva.

**© 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)