CROSTINI CON MARLIN AFFUMICATO E RAPA ROSSA



Ingredienti Menù

150 g Marlin Affumicato (trancio) - 1B9

180 g Maionese della casa - EP5

q.b. Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7

Ingredienti

90 g Rapa rossa precotta

200 g Pan carrè

50 g Cipolla rossa

q.b. Pompelmo rosa

q.b. Prezzemolo

q.b. Burro

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Imburrare il pan carrè e con un coppapasta tagliare dei crostini circolari. Tostarli in forno per alcuni minuti. Una volta raffreddati, coprirli con ciuffi di Maionese e aggiungere la Rapa rossa e il Marlin tagliati a cubetti. Ultimare decorando con una fetta di cipolla rossa appassita in forno, qualche Cappero, il pompelmo tagliato a vivo ed il prezzemolo.

© 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)