CROSTINI CON MOZZARELLINE E PESTO ALLA GENOVESE

Ingredienti Menù

q.b. Cavolo viola pronto - Z8P

q.b. Peperoni interi alla Brace - TT1

q.b. Pesto alla genovese fresco - WH0X

Ingredienti

q.b. Filone di pane

q.b. Mozzarelline

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Tagliare il filone di pane a fette e tostarlo in forno. Farcire i crostini con il Peperone alla brace tagliato a filetti, il Cavolo viola e le mozzarelline. Ultimare decorando con Pesto alla genovese fresco.

© 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)