

CROSTINI DI ACCIUGHE E CHUTNEY MANGO E PEPE ROSA



Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 1 persona

Da una fetta di pane Bruschetta...Mia ricaviamo dei dischetti utilizzando un coppapasta. Con i ritagli del pane creiamo un crumble e aromatizziamo con il pesto di aglio orsino. Aggiungiamo dell'olio in una padella calda e tostiamo il pane. Guarniamo i crostini con una mousse di burrata e ricotta di capra aromatizzata al mix di fiori blu. Aggiungiamo il crumble aromatizzato all'aglio orsino, la chutney di mango e pepe rosa, i filetti di acciughe dell'Adriatico, qualche foglioline di ravanella e per finire un filo di olio extravergine d'oliva.

Ingredienti Menù

10 g Pesto di Aglio Orsino - X30X
30 g Chutney Mango e Pepe rosa - AY7
n° 1 fetta Pane Bruschetta...Mia - 7010
n° 3 filetti Filetti di acciughe del Mar Adriatico in olio di girasole - M00X
q.b. Flower Mix Blu - 1254
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

40 g Burrata
40 g Ricotta di capra
q.b. Foglie di ravanella