CROSTINI DI ACCIUGHE E CHUTNEY MANGO E PEPE ROSA



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 ravanello

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 ravanello e per finire un filo di olio extravergine d'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)