CROSTONE DI PANE MULTICEREALI CON GUACAMOLE, CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE E SALMONE AFFUMICATO



Ingredienti Menù

15 ml Olio extravergine di oliva - EKC

60 g Salsa Guacamole - XQ0X

90 g Salmone Norvegese affumicato preaffettato (decongelato) - 169

Ingredienti

80 g Pane multicereali a fette

100 g Cipolla rossa

q.b. Aceto bianco

q.b. Zucchero

q.b. Sale e Pepe

Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

Per 3 crostini

Tagliare la cipolla rossa a fette di circa 6-7mm e scottarla in padella per 2-3 minuti con Olio extravergine di oliva, aceto, sale e zucchero. In seguito tagliare a parte 3 fette di pane multicereali e scottarle in padella con un filo d'Olio extravergine di oliva. Una volta dorate, distribuirle su un tagliere, aggiungere la Salsa Guacamole, la cipolla rossa agrodolce e il Salmone Norvegese affumicato. Decorare con qualche Petalo di calendula e un filo d'Olio a crudo.

© 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)