

CROSTONI AL PESCE SPADA



Ingredienti Menù

180 g Pesce Spada Affumicato (trancio) - 1X9

30 g Salsadoro - KQH

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

70 g Formaggio morbido

q.b. Rosmarino

q.b. Misticanza

18 Crostone di pane ai cereali

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Tostare i crostini con un filo d'Olio extravergine di oliva. Una volta raffreddati aggiungere la misticanza, il Pesce Spada affumicato tagliato a fette ed il formaggio morbido mescolato con la Salsadoro. Decorare con ciuffi di rosmarino e servire.