CROSTONI DI MOUSSE ALLA PERA CON SALSA PEPERONISSIMA



Ingredienti Menù

90 g Peperonissima - VO7

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

100 g Pere

300 g Formaggio caprino

100 g Pane in cassetta

q.b. Prezzemolo fresco

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Con l'aiuto di un coppapasta circolare, ricavare dei dischi di pane in cassetta, quindi ungerli con Olio extravergine di oliva e farli tostare in forno. Nel frattempo in una ciotola amalgamare il formaggio caprino con le pere tagliate a cubetti e il prezzemolo tritato. Trasferire il composto ottenuto in una sac-à-poche e farcire i crostoni dorati. Glassare con la salsa Peperonissima e servire.

Procedimento senza glutine

Utilizzare Pane riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

© 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)