

CROSTONI DI PANE CON SPECK E FUNGHI PRATAIOLI



Ingredienti Menù

150 g Funghi prataioli trifolati in asettico - FEB
q.b. Erba cipollina liofilizzata - 1250
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

24 Crostoni di pane
250 g Formaggio morbido
24 fette Speck

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Tostare il pane con un filo d'Olio extravergine di oliva. Quando si sarà raffreddato farcirlo con il formaggio morbido utilizzando una sac-à-poche. Aggiungere una fetta di speck e Funghi prataioli trifolati. Decorare con Erba cipollina e servire.