CROSTONI YOGURT, ANETO ED ÈMAZZANCOLLE



Chef: Gianluca Galliera

Ingredienti Menù

30 g Èmazzancolle - MJ1

Ingredienti

q.b. Aneto fresco
q.b. Pane
q.b. Sale e Pepe
q.b. Misticanza
q.b. Cavolo cappuccio tagliato a julienne
25 g Yogurt greco

Procedimento

Per 1 persona
Tostare le fette di pane. Mescolare lo yogurt greco con l'aneto fresco. Farcire i crostoni con lo yogurt all'aneto, la misticanza, il cavolo cappuccio a julienne e le Èmazzancolle condite con un pò di Olio extravergine di oliva, sale e pepe. Decorare con aneto fresco e servire.

© 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)