

CROSTONI YOGURT, ANETO ED ÈMAZZANCOLLE



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

Chef: Gianluca Galliera

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.