

FOGLIA AUTUNNALE CON SALSA GUACAMOLE E ACCIUGA DEL CANTABRICO



Ingredienti Menù

- 4 Filetti di acciughe extra del Cantabrico - WA0
- 4 Foglia finger autunnale - 7083
- 80 g. Salsa Guacamole - XQ0X
- q.b. Peperoncini in fili sottili - 1278
- q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282
- q.b. Petali di rosa - 1252

Ingredienti

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 1 persona.

Posizionare le foglie sul piatto e farcirle con la Salsa Guacamole. Inserire un Filetto di Acciughe Extra del Mar Cantabrico su ogni foglia. Ultimare decorando con Fili di Peperoncino, Pepe rosa e Petali di rosa.