GULASCHSUPPE CON PANE CROCCANTE

Ingredienti Menù

1500 g Gulaschsuppe - S33

360 g Saltimbocca - 7011

q.b. Olio extravergine di oliva “Classico” - EK0X

q.b. Prezzemolo liofilizzato - 1273

Ingredienti

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 6 persone

Scaldare la Gulaschsuppe in forno a microonde per un paio di minuti e servirla con il pane Saltimbocca tostato. Ultimare con Prezzemolo e un filo d’Olio extravergine di oliva.

© 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)