

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.