MINITRAMEZZINI ALLA LIGURE



Ingredienti Menù

100 g Crema ai formaggi spalmabile - EM1

100 g Pesto alla genovese fresco - WH0X

Ingredienti

q.b. Pinoli

q.b. Pane da tramezzino

100 g Caprino

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Mettere in una ciotola pari quantità di pesto e crema ai formaggi, quindi aggiungere altrettanto caprino. Spalmare una fetta di pane da tramezzini con la crema ottenuta poi coprire con un'altra fetta di pane. Stendere sulla seconda fetta di pane un leggero strato di crema ai formaggi , con l'aiuto di una spatola. Tagliare delicatamente tanti minitramezzini che andranno decorati con i pinoli. Disporre su un vassoio 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)