MOUSSE DI BURRATA CON DORATI E PANE CARASAU



Chef: Maurizio Ferrari

Ingredienti Menù

30 g. Dorati - TN1

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

100 g. Burrata

q.b. Pane Carasau

q.b. Fresh Basil

q.b. Germogli di Rapa

Procedimento

Per 1 Persona

Utilizzando un frullatore a immersione, sbattere la burrata fino ad ottenere una mousse liscia e omogenea. Versare la mousse così ottenuta all'interno di un sac à poche.

In un piatto disporre la mousse in più punti e guarnire con i pomodori Dorati, le foglie di Basilico, il pane Carasau e qualche germoglio. Ultimare con un filo d'olio extra vergine d'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)