

PANINO FILONCINO CON ÈMAZZANCOLLE E MAIONESE ALL'ARANCIA



Chef: Gianluca Galliera

Ingredienti Menù

- 10 g. Maionese all'arancia - E4H
- 20 g. Cuori di palma a rondelle - UG1
- 50 g. Èmazzancolle - MJ1

Ingredienti

- 20 g. Formaggio spalmabile
- q.b. Pepe macinato
- 10 g. Rucola fresca
- 30 g. Zucchine a fette cotte al forno
- 40 g. Formaggio emmenthal a fette