

PANINO FILONCINO CON ÈMAZZANCOLLE E MAIONESE ALL'ARANCIA



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

Chef: Gianluca Galliera