

PETALI CROCCANTI DI PANE PUGLIESE CON ROBIOLA, SALSA DI 'NDUJA CALABRESE E MANDORLE TOSTATE



Chef: Diego Ponzoni

Senza glutine

Procedimento

Per 1 persona.

Mettere la robiola in una ciotola e mantecarla con l'Olio extravergine d'oliva, il sale e il pepe. Inserirla dentro a una sac à poche. Tostare in padella le mandorle a fette. Tagliare all'affettatrice delle fette sottili di pane Pugliese. Spennellarle con un filo di Olio extravergine d'oliva e tostarle il forno a 180-190°C finché non saranno ben croccanti. Disporle sul piatto e sopra creare ciuffi di robiola decorando con germogli di pisello, Salsa di 'Nduja Calabrese, le mandorle tostate e il mix di Fiori. Terminare il piatto con qualche goccia d'Olio extravergine d'oliva.

Procedimento senza glutine

Sostituendo il pane con la dicitura "senza glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.