TAGLIERI DI FORMAGGI IN TRE SALSE

Chef: Gianluca Galliera

Ingredienti Menù

q.b. Peperonissima - VO7

q.b. Salsa di cipolla rossa all'aceto balsamico di Modena I.G.P. - TQ7

q.b. Salsa di Pere e zenzero - TV7

Ingredienti

q.b. Formaggi misti

Procedimento

Ricetta dello Chef Reinhold Unterfrauner dell'Hotel Graziana di Ortisei e dello Chef WillY Larese dell'Hotel Adler di Ortisei.

La ricetta è stata realizzata dallo Chef Gianluca Galliera in collaborazione con Monica Copetti.

© 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)