

TRITTICO DI MOUSSE



Chef: Giovanni Pace

Ingredienti Menù

- q.b. Crispy Onion (Cipolla arrostita) - 1750
- q.b. Maionese vegana - K60X
- q.b. Peperoncini a goccia gialli dolci - W71
- q.b. Peperoncini a goccia rossi dolci - W61
- q.b. Pesto di Aglio Orsino - X30X
- q.b. Pesto Rosso - X80X
- q.b. Polpo intero già cotto - 1N9

Ingredienti

- q.b. mortadella
- q.b. formaggio morbido
- q.b. caprino

Procedimento

Bicchiere 1:

mousse di mortadella e formaggio morbido

decorazione: crispy onion (cod. 1750)

Bicchiere 2:

Mousse di maionese all'aglio orsino con polpo piastrato

Decorazione: Peperoncini a goccia dolci rossi (cod. W61)

Bicchiere 3:

Mousse di caprino al pesto rosso

Decorazione: Peperoncini a goccia dolci gialli (cod. W71)

Per la preparazione della mousse di mortadella: frullare la mortadella assieme ad un formaggio morbido.

Per la preparazione della mousse di maionese all'aglio orsino con polpo: frullare la maionese vegana assieme al Pesto di Aglio Orsino. Piastrare il polpo e adagiarlo su strati di mousse in modo alternato.

Per la preparazione della mousse di pesto rosso e caprino: frullare il Pesto Rosso assieme a del formaggio caprino.

Versare le mousse nei bicchierini e decorare con i peperoncini a goccia dolci rossi e gialli e con crispy onion.