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.

Procedimento senza glutine

© 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)