VERSAILLE



Ingredienti Menù

15 g Crema con tartufo - E5H07

20 g Èfungomix - GR1

70 g Preparato in polvere per besciamella - P41

Carpaccio di tartufo - P69

Ingredienti

2 fette Pane ai multicereali

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Unire la besciamella a Èfungomix e alla Crema con tartufo. Assemblare tutti gli ingredienti. Gratinare in forno per 2 minuti. Decorare con il carpaccio di tartufo.

© 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)