

VERSAILLE



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.

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