CARDONCELLI TRIFOLATI SU SALSA DI CAVOLO CAPPUCCIO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 480g Cardoncelli trifolati C'era Una Volta
- 160g Salsa Viola di Cavolo Cappuccio
- q.b. Condimento Olio all'Aglio Orsino
- q.b. Prezzemolo - Liofilizzato
- q.b. Black BBQ - Miscela di Spezie Barbacoa
- q.b. panna acida

PROCEDIMENTO

- Saltare i cardoncelli con l’olio all’aglio orsino, fuori dal fuoco aggiungere il prezzemolo.
- Riscaldare la salsa al cavolo cappuccio e insaporire con la miscela di spezie black BBQ.
- Impiattare i cardoncelli su una base di salsa di cavolo cappuccio e rifinire con qualche goccia di panna acida.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Cardoncelli trifolati C'era Una Volta



Salsa Viola di Cavolo Cappuccio



Condimento Olio all'Aglio Orsino



Prezzemolo - Liofilizzato



Black BBQ - Miscela di Spezie Barbacoa