



# marepiù®

## CAPPESANTE GRATINATE CON PANE AROMATICO E SPEZIE



PESO/PZ. (ca)	100 g
LUNGHEZZA	6 cm
LARGHEZZA	5 cm

### RICETTE ESEMPIO PER CATEGORIA DI SERVIZIO

<b>GASTRONOMIA</b> Cappesante gratinate con salsa al pomodoro piccante	<b>TRATTORIA</b> Tagliatelle alle erbe con cappesante gratinate	<b>RISTORANTE</b> Cappesante infornate con pomodorini Confitt e pesto al soncino e nocciole	<b>PESCHERIA</b> Cappesante gratinate con olio alle erbe aromatiche e limone	<b>KEBAB</b> Cappesante gratinate con salsa soffice aioli e pitta al pomodoro e cipolline
<b>CHIOSCHI</b> Piadina sfogliata con cappesante gratinate pomodoro e alici	<b>PANINOTECA</b> Cappesante al grill con pane e caponatina	<b>PIZZERIA</b> Pizza alle cappesante in crosta e cucunci di Pantelleria	<b>BIRRERIA</b> Cappesante gratinate in pane aromatico avvolte nel prosciutto crudo	<b>LUNCH CAFÉ</b> Cappesante gratinate con insalata di quinoa e zucchine
<b>CATERING</b> Cappesante fritte con salsa allo zafferano e basilico	<b>SALA BANCHETTI</b> Conchiglia di cappesante gratinate con cips di verdure croccanti	<b>PASTICCERIA</b> Cappesante gratinate in rete di pasta sfoglia alla senape		

STRUMENTI DI **COTTURA IDEALE**  
FORNO | MICROONDE COMBI



## TRATTORIA

TAGLIATELLE ALLE ERBE CON CAPPESANTE GRATINATE



## CATERING

CAPPESANTE FRITTE CON SALSA ALLO ZAFFERANO E BASILICO



## PESCHERIA

CAPPESANTE GRATINATE CON OLIO ALLE ERBE AROMATICHE E LIMONE