

## BRUSCHETTA PESTO À LA GÉNOISE, BURRATA ET MINI RED



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Préparation

Badigeonner un côté de la tranche de pain avec de l'huile d'olive extra vierge. Faire dorer le pain au four pendant 2 à 3 minutes. Une fois le pain doré, retirez-le du four et laissez-le refroidir sur la grille du four. Prenez la tranche de pain grillée et, à l'aide de la cuillère à raser spéciale, étalez la sauce tomate dessus, en éliminant l'excédent de sauce. Farcir de fromage Bruschetta...Mia et cuire au four pendant 2 à 3 minutes. Une fois le fromage fondu, recouvrir de burrata, de tomates Mini Red et de Pesto à la Génoise frais.

### Ingrédients Menù

1 Pane Bruschetta...Mia (Pain Bruschetta...Mia) - 7010  
8 Mini Red - Pomodori semiseccchi pelati Pizzutello (Mini Red Tomates Pizzutello semi-séchées et pelées) - XN1X  
q.b. Formaggio Bruschetta...Mia (Fromage Bruschetta... - 7020  
q.b. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5  
q.b. Passata di pomodoro (Sauce tomate) - U21  
q.b. Pesto alla genovese fresco (Pesto à la Génoise frais) - WH0X

### Ingrédients

Burrata