

## BRUSCHETTA MINI RED E ACCIUGHE DEL CANTABRICO



### Ingredienti Menù

- 1 Pane Bruschetta...Mia - 7010
- 5 Filetti di Acciughe del Cantabrico in olio di oliva - WA9
- q.b. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
- q.b. Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semisecchi pelati in olio - XN1X
- q.b. Olio extravergine di oliva - EKC
- q.b. Passata di pomodoro - U21

### Ingredienti

- q.b. Burrata
- q.b. Basilico

Chef: Leonardo Pellacani

### Procedimento

Spennellare da una sola parte la fetta di Pane con l'Olio extravergine di oliva. Dorare il Pane nell'apposito forno per 2-3 minuti. Dopo la doratura togliere dal forno e lasciare raffreddare la fetta sull'apposita griglia. Prendere la fetta di Pane tostata e con l'apposito cucchiaio rasatore distribuire la Passata di pomodoro e rasarla con il cucchiaio, eliminando la passata in eccesso. Farcire con il Formaggio Bruschetta...Mia e rimettere in forno per 2-3 minuti. Dopo aver sciolto il Formaggio, farcirla con i pomodori Mini Red tagliati a metà, la burrata, le Acciughe del Cantabrico ed il basilico.