

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" semiseccchi 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 cucchiaino rasatore distribuire la Passata di pomodoro e rasarla con il cucchiaino, 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.