BRUSCHETTA „CHICCHE ROSSE“



Menù-Zutaten

q.b. Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semisecchi pelati in olio - XN1X
Filetti di Acciughe del Cantabrico in olio di oliva (Sardellenfilets aus der Kantabrischen See) - WA9
Formaggio Bruschetta...Mia (Käse für „Bruschetta...Mia“) - 7020
Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC
Pane Bruschetta...Mia (Brot „Bruschetta...Mia“) - 7010
Passata di pomodoro (Passierte Tomaten) - U21

Zutaten

n.B. Frischer Burrata-Käse
n.B. Frisches Basilikum

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Die Scheibe Brot von nur einer Seite mit nativem Olivenöl bestreichen. Das Brot im Ofen ca. 2-3 Minuten lang anrösten. Dann die Brotscheibe aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen. Mit Hilfe eines Streichlöffels die passierten Tomaten auf die Scheibe geben und glatt streichen. Dabei überschüssige Tomaten entfernen. Die Bruschetta Mia mit Käse belegen und für weitere 2-3 Minuten in den Ofen geben. Nachdem der Käse geschmolzen ist, mit den halbierten Tomaten, der Burrata, den Sardellen und mit Basilikum belegen.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)