BRUSCHETTA CHILI CON CARNE E MAIS



Menù-Zutaten

1 Pane Bruschetta...Mia - 7010
q.b. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
q.b. Mais dolce in grani - U40
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Passata di pomodoro - U21

Zutaten

q.b. Pomodoro a cubetti
q.b. Basilico

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

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, distribuirgli la Passata di pomodoro e rasarla, 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 Èchili con carne. Riscaldare in forno la bruschetta per un altro minuto. Ultimare con Mais, pomodori a cubetti e foglie di basilico.

© 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)