BRUSCHETTA "GOLOSA"



Menù-Zutaten

1 Pane Bruschetta...Mia (Brot „Bruschetta...Mia“) - 7010

n.B. Formaggio Bruschetta...Mia (Käse für „Bruschetta...Mia“) - 7020

n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

n.B. Passata di pomodoro (Passierte Tomaten) - U21

n.B. Salsa di cuori di carciofo (Sauce mit Artischockenherzen) - CEH

Zutaten

n.B. Bauchspeck

Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Eine Seite der Brotscheibe mit nativem Olivenöl extra bestreichen. Das Brot im Ofen 2-3 Minuten lang anbraten. Nach dem Anbraten aus dem Ofen nehmen und die Scheibe auf dem Ofenrost abkühlen lassen. Die getoastete Brotscheibe nehmen und die passierten Tomaten mit dem Rasierlöffel darauf verteilen, dabei das überschüssige Fruchtfleisch abkratzen. Mit Käse für Bruschetta...Mia belegen und 2-3 Minuten überbacken. Nachdem der Käse geschmolzen ist, mit der Artischockensauce und den Speckscheiben füllen. Die Bruschetta noch eine Minute im Ofen erwärmen und servieren.

© 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)