BRUSCHETTA MIT GELBEN DATTELTOMATEN UND LARDO-SPECK



Menù-Zutaten

Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole (Halbgetrocknete gelbe Datteltomaten in Sonnenblumenöl) - XS1X
Formaggio Bruschetta...Mia (Käse für „Bruschetta...Mia“) - 7020
Lardo Patanegra (Speck vom „Pata Negra“-Schwein) - 2B9
Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
Pane Bruschetta...Mia (Brot „Bruschetta...Mia“) - 7010
Passata di pomodoro (Passierte Tomaten) - U21

Zutaten

Rosmarin

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, die gelben Datteltomaten und den Lardo-Speck auflegen. Mit Rosmarin garnieren 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)