BRUSCHETTA MIT KLIPPFISCH UND MINI RED



Menù-Zutaten

1 Pane Bruschetta...Mia - 7010
n° 3 Filetti di Acciughe del Cantabrico in olio di oliva (Sardellenfilets aus der Kantabrischen See) - WA9
n° 6 Mini Red - Pomodori Pizzutello semisecchi pelati in olio (halbgetrocknete geschälte Pizzutello Tomaten) - XN1X
n.B. Èbaccalà - WL1X
n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
n.B. Tris di olive piccantine (Dreierlei Oliven, pikant) - UO1

Zutaten

n.B. Petersilie

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Die Brotscheibe nur auf einer Seite mit nativem Olivenöl extra bestreichen. Das Brot 2–3 Minuten im Bruschetta-Ofen toasten. Das getoastete Brot aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen. Die getoastete Brotscheibe mit Èbaccalà belegen. Die Bruschetta eine weitere Minute lang im Ofen aufwärmen. Zuletzt mit Mini Red, Oliven, den Sardellen aus der kantabrischen See und gehackter Petersilie garnieren.

© 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)