BRUSCHETTA SEPPIE, MAZZANCOLLE E FAGIOLI ROSSI



Menù-Zutaten

1 Pane Bruschetta...Mia - 7010
q.b. Èmazzancolle - MJ1
q.b. Fagioli Red Kidney - UQ3
q.b. Mais dolce in grani - U40
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Passata di pomodoro - U21

Zutaten

q.b. Prezzemolo
q.b. Valeriana

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Spennellare da una sola parte la fetta di Pane con l'Olio extravergine d'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 i Fagioli, Èseppiafette tagliata a tocchetti , Èmazzancolle ed il Mais. Riscaldare in forno la bruschetta per qualche minuto. Ultimare con prezzemolo tritato e valeriana.

© 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)