

## BRUSCHETTA SEPIE, MAZZANCOLLE E FAGIOLI ROSSI



**Chef:** Leonardo Pellacani

### 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

### 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 cucchiaino 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.