BRUSCHETTA "WANGE AN WANGE"



Menù-Zutaten

1 Pane Bruschetta...Mia (Brot „Bruschetta...Mia“) - 7010
q.b. Formaggio Bruschetta...Mia (Käse für „Bruschetta...Mia“) - 7020
q.b. Grancrema di Pecorino (Grancrema mit Pecorino) - KG1
q.b. Gransalsa di cuori di carciofo (Gransalsa mit Artischockenherzen) - C1107
q.b. Guanciale cotto affumicato - 2T9
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Bauchspeck

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Das Brot mit nativem Olivenöl extra toasten. Käse für "Bruschetta...Mia" darauf verteilen und 3-4 Minuten überbacken. Die Gransalsa mit Artischockenherzen und den Speck dazugeben. Weitere 2 Minuten erhitzen und mit Grancrema mit Pecorino garniert 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)