

## CROSTONI ALLA GRANCREMA DI CARCIOFI



### Menù-Zutaten

120 g Grancrema di carciofi - B01

### Zutaten

6 fette Speck

6 fette Scamorza affumicata

6 fette Pane toscano

**Chef:** Gianluca Galliera

### Zubereitung

Per 6 persone

In una padella tostare leggermente le fette di pane toscano insieme a un poco d'Olio extravergine di oliva. Distribuire la Grancrema di carciofi sulle fette di pane, quindi accomodarvi sopra le fette di scamorza affumicata. Gratinare in forno per alcuni minuti. Sfnare e completare la farcitura dei crostoni con le fette di speck. Servire subito.

### Verarbeitung ohne Gluten

Utilizzare Pane senza glutine e Speck riportante in etichetta la dicitura senza glutine.