RUSTIKALE BRUSCHETTA



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

1 Pane Bruschetta...Mia (Brot „Bruschetta...Mia“) - 7010
q.b. Formaggio Bruschetta...Mia (Käse für „Bruschetta...Mia“) - 7020
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
q.b. Passata di pomodoro (Passierte Tomaten) - U21
q.b. Porcini a fette trifolati in asettico (In Scheiben geschnittene und gedünstete, aseptisch abgefüllte Steinpilze) - GQ1

Zutaten

n.B. Salsiccia-Wurst

Zubereitung

Eine Seite der Brotscheibe mit nativem Olivenöl extra einpinseln. Das Brot 2-3 Minuten im Ofen anbraten, dann aus dem Ofen nehmen und auf dem Rost abkühlen lassen. Die getoastete Brotscheibe mit den passierten Tomaten bestreichen und das überschüssige Fruchtfleisch abkratzen. Mit Käse für Bruschetta...Mia belegen und für 2-3 Minuten in den Ofen schieben. Nach dem Schmelzen des Käses mit in Scheiben geschnittenen Steinpilzen und der zuvor geschälten und gerösteten Wurst belegen. Die Bruschetta noch 1 Minute im Ofen erwärmen und 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)