BRUSCHETTA CARPACCIO DI BLACK ANGUS E DATTERINI GIALLI

Menù Ingredients

1 Pane Bruschetta...Mia - 7010

q.b. Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole - XS1X

q.b. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Passata di pomodoro - U21

Ingredients

q.b. Bresaola Black Angus

Chef: Leonardo Pellacani

Method

Spennellare da una sola parte la fetta di Pane con l'Olio extravergine di oliva. Dorare il Pane nell'apposito forno per 2-3 minuti. Dopo la doratura togliere dal forno e lasciar 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 il Formaggio Bruschetta...Mia e rimettere in forno per 2-3 minuti. Dopo aver sciolto il Formaggio, farcirla con i Datterini gialli e la bresaola. Ultimare con del prezzemolo tritato e servire.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)