CROSTONI ALLA GRANCREMA DI CARCIOFI



Menù Ingredients

120 g Grancrema di carciofi - B01

Ingredients

6 fette Speck

6 fette Scamorza affumicata

6 fette Pane toscano

Chef: Gianluca Galliera

Method

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. Sfornare e completare la farcitura dei crostoni con le fette di speck. Servire subito.

Gluten Free Method

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

© 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)