

BRUSCHETTA CON BACALAO Y TOMATES MINI RED



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Unte la rebanada de pan de un lado con el aceite de oliva virgen extra. Dorar el pan en el horno durante 2-3 minutos. Después de dorar, retirar del horno y dejar enfriar la rebanada sobre la rejilla. Coge la rebanada de pan tostado y rellénalo con Èbaccalà. Calentar la bruschetta en el horno un minuto más. Terminar con los Mini tomates rojos, aceitunas, anchoas del Cantábrico y perejil picado.

Ingredientes Menù

n°1 Pane Bruschetta...Mia (Pan Bruschetta... Mía) - 7010

n° 3 Filetti di Acciughe del Cantabrico in olio di oliva (Filetes de anchoa del Cantábrico en aceite) - WA9

n° 6 Mini Red Pomodori semiseccchi pelati Pizzutello (Tomates semisecos pelados pizzutello) - XN1X

Èbaccalà - WL1X

Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Tris di olive piccantine (Tris de aceitunas picantes) - UO1

Ingredientes