

BRUSCHETTA CON PESTO GENOVES FRESCO, BURRATA Y TOMATE 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. Coger la rebanada de pan tostado y con la cuchara raspadora especial distribuir la salsa de tomate y untarla eliminando el exceso de salsa. Rellenar con el queso bruschetta ... mia y volver a meter al horno durante 2-3 minutos. Después de fundir el queso, rellénalo con la burrata, los tomates y el pesto.

Ingredientes Menù

1 Pane Bruschetta...Mia (Pan Bruschetta... Mía) - 7010
n°8 Mini Red Pomodori semiseccchi pelati Pizzutello (Tomates semisecos pelados pizzutello) - XN1X
Formaggio Bruschetta...Mia (Queso Bruschetta... Mía) - 7020
Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5
Passata di pomodoro (Puré de tomate) - U21
Pesto alla genovese fresco (Pesto genovés fresco) - WH0X

Ingredientes

Burrata