

BRUSCHETTA "GOLOSA"



Chef: Gianluca Galliera

Preparación

Untar un lado de la rebanada Pan Bruschetta...Mia con aceite de oliva virgen extra. Dorar el pan en el horno durante 2-3 minutos. Una vez dorado, sáquelo del horno y déjelo enfriar sobre la rejilla. Coger la rebanada de pan tostada y untarla con el puré de tomate con la cuchara de afeitar, retirando el exceso de puré. Rellenar con el queso Bruschetta...Mia y hornear durante 2-3 minutos. Una vez fundido el queso, rellénela con la salsa de corazones de alcachofas y las lonchas de panceta. Vuelve a calentar la bruschetta en el horno durante un minuto más y sírvela.

Ingredientes Menù

1 Pane Bruschetta...Mia (Pan Bruschetta... Mía) - 7010
al gusto Formaggio Bruschetta...Mia (Queso Bruschetta... Mía)
- 7020
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra)
- EK5
al gusto Passata di pomodoro (Puré de tomate) - U21
al gusto Salsa di cuori di carciofo (Salsa de corazones de
alcachofa) - CEH

Ingredientes

al gusto Panceta