CAPRESE DE BÚFALA CON GRANPESTO A LA GENOVESA Y SOLEGGIATI



Ingredientes Menù

36 Soleggiati - TX1

60 g Granpesto alla genovese in asettico (Granpesto genovés en aséptico) - BY107

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredientes

al gusto Sal

al gusto Pimienta

al gusto Albahaca

6 rebanadas de pan tostado

400 g mozzarella de búfala

Chef: Diego Ponzoni

Preparación

Para 6 personas

Escurrir con esmero los Soleggiati de su aceite de conservación.
Mezclar el Granpesto a la genovesa con un hilo de aceite extra virgen en modo que se obtenga un condimento fluido.
Cortar la mozzarella en rodajas de 1cm y secarlas con papel absorvente.
Untar el pan con aceite extra virgen y tostarlo en horno a 200°C hasta que se dore.
Preparación de la Caprese: colocar en el centro del plato 2un. Soleggiati, cubrir con rodaja de mozzarella, salar y salsear con una cucharadita de Granpesto a la genovesa.
Repetir el proceso hasta acabar los ingredientes.
Servir la Caprese con una rebanada de pan tostado y finalizar con un hilo de aceite extra virgen, una pizca de pimienta y unas hojas de albahaca fresca.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)