“CROSTINI” CON ESPUMA DE PARMESANO, CEBOLLA CARAMELIZADA Y ALMENDRAS TOSTADAS.



Ingredientes Menù

3 fette Pane Bruschetta...Mia - 7010
q.b. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1
Cipolla Caramellata all'aceto balsamico di Modena I.G.P. (Cebolla caramelizada con vinagre balsámico de Módena I.G.P.) - ZU2

Ingredientes

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Per 6 persone
Prendere il Pane Bruschetta...Mia, imburrarlo e con un coppa pasta, tagliare dei crostini circolari. Tostarli in forno per alcuni minuti. Preparare la Crema al Parmigiano aggiungendo al formaggio morbido la Grancrema di Parmigiano Reggiano. Quando i crostini si saranno raffreddati, aggiungere la Cipolla caramellata e la Crema di Parmigiano con l'aiuto di una sac-à-poche. Ultimare con delle mandorle tostate e un ciuffo di aneto.

© 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)