

## TOSTADA "CHICCHE ROSSE"



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Preparación

Barnizar por un solo lado la rebanada de pan con aceite de oliva virgen extra. Dorar el pan en el horno destinado al efecto durante 2-3 minutos. Después de dorarlo, sacarlo del horno y dejar que la rebanada se enfríe en la parrilla destinada al efecto. Coger la rebanada de pan tostado y, utilizando la cuchara raspadora destinada al efecto, untar con puré de tomate y nivelar con la cuchara, eliminando el exceso de puré. Rellenar con queso Bruschetta...Mia y volver a poner en el horno durante 2-3 minutos. Tras disolver el queso, rellenarla con los tomates Chicche rosse cortados por la mitad, el queso Burrata, las anchoas y la albahaca.

### Ingredientes Menù

q.b. Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semiseccchi pelati in olio - XN1X

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

Formaggio Bruschetta...Mia (Queso Bruschetta... Mía) - 7020

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

Pane Bruschetta...Mia (Pan Bruschetta... Mía) - 7010

Passata di pomodoro (Puré de tomate) - U21

### Ingredientes

Queso fresco Burrata

Albahaca fresca