TOSTADA CON TOMATES DÁTIL AMARILLOS Y TOCINO



Ingredientes Menù

Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole (Tomates dátil amarillos semisecos en aceite de girasol) - XS1X
Formaggio Bruschetta...Mia (Queso Bruschetta... Mía) - 7020
Lardo Patanegra (Tocino patanegra) - 2B9
Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5
Pane Bruschetta...Mia (Pan Bruschetta... Mía) - 7010
Passata di pomodoro (Puré de tomate) - U21

Ingredientes

Romero

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 amarillos y el tocino. Decorar con romero y servir.

© 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)