BRUSCHETTA AU CARPACCIO DE BLACK ANGUS ET TOMATES CERISES JAUNES



Ingrédients Menù

1 Pane Bruschetta...Mia (Pain Bruschetta...Mia) - 7010
q.b. Datterini gialli semisecchi (Tomates cerises jaunes semi-séchées) - XS1X
q.b. Formaggio Bruschetta...Mia (Fromage Bruschetta... - 7020
q.b. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5
q.b. Passata di pomodoro (Sauce tomate) - U21

Ingrédients

Bresaola de Black Angus

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Badigeonnez un côté de la tranche de pain avec de l'huile d'olive extra vierge. Faites dorer le pain dans le four prévu à cet effet pendant 2 à 3 minutes. Après dorure, retirez le pain du four et laissez-le refroidir sur une grille appropriée. Prenez la tranche de pain grillé et, à l'aide d'une cuillère rase, étalez la sauce tomate en l'étalant uniformément, puis enlevez l'excédent de sauce. Garnissez avec le fromage Bruschetta...Mia et remettez au four pendant 2 à 3 minutes. Après la fonte du fromage, ajoutez les tomates cerises jaunes et la bresaola. Terminez par du persil haché et servez.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)