BRUSCHETTA AVEC DES TOMATES DATTERINI JAUNES ET DU LARD



Ingrédients Menù

Datterini gialli semisecchi (Tomates cerises jaunes semi-séchées) - XS1X
Formaggio Bruschetta...Mia (Fromage Bruschetta... - 7020
Lardo Patanegra (Lard Patanegra) - 2B9
Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5
Pane Bruschetta...Mia (Pain Bruschetta...Mia) - 7010
Passata di pomodoro (Sauce tomate) - U21

Ingrédients

Romarin

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Badigeonner la tranche de pain d'un seul côté avec de l'huile d'olive extra vierge. Faire dorer le pain dans le four pendant 2-3 minutes. Une fois doré, retirer du four et laisser refroidir la tranche sur une grille appropriée. Prendre la tranche de pain toastée et y tartiner le coulis de tomate à l'aide de la cuillère-mesure, puis enlever l'excédent de coulis avec cette dernière. Farcir avec le fromage Bruschetta Mia et remettre au four pendant 2-3 minutes. Après avoir fait fondre le fromage, farcir avec les tomates Datterini jaunes et le lard. Décorer avec le romarin et servir.

© 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)