BRUSCHETTA BACCALÀ, MINI RED ED ACCIUGHE DEL CANTABRICO



Ingrédients Menù

1 Pane Bruschetta...Mia - 7010

3 Filetti di Acciughe del Cantabrico in olio di oliva - WA9

6 Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semisecchi pelati in olio - XN1X

q.b. Èbaccalà - WL1X

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Tris di olive piccantine - UO1

Ingrédients

q.b. Prezzemolo

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Spennellare da una sola parte la fetta di Pane con l'Olio extravergine di oliva. Dorare il Pane nell'apposito forno per 2-3 minuti. Dopo la doratura togliere dal forno e lasciare raffreddare la fetta sull'apposita griglia. Prendere la fetta di Pane tostata e farcirla con Èbaccalà. Riscaldare in forno la bruschetta per un altro minuto. Ultimare con i pomodori Mini Red, le Olive, le Acciughe del Cantabrico ed il prezzemolo tritato.

© 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)