BRUSCHETTA «CHICCHE ROSSE»

Ingrédients Menù

q.b. Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semisecchi pelati in olio - XN1X
Filetti di Acciughe del Cantabrico in olio di oliva (Filets d'anchois de la Mer Cantabrique) - WA9
Formaggio Bruschetta...Mia (Fromage Bruschetta... - 7020
Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC
Pane Bruschetta...Mia (Pain Bruschetta...Mia) - 7010
Passata di pomodoro (Sauce tomate) - U21

Ingrédients

Q.S. Burrata fraîche
Q.S. Basilic frais

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, la farcir avec les tomates Chicche rosse coupées en deux, la Burrata, les anchois et le basilic.

© 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)