BRUSCHETTA GOURMANDE



Ingrédients Menù

1 Pane Bruschetta...Mia (Pain Bruschetta...Mia) - 7010

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

q.b. Salsa di cuori di carciofo (Sauce de cœurs d'artichauts) - CEH

Ingrédients

Lard

Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Badigeonner un côté de la tranche de pain avec de l'huile d'olive extra vierge. Faire dorer le pain au four pendant 2 à 3 minutes. Une fois le pain doré, le retirer du four et le laisser refroidir sur la grille du four. Prenez la tranche de pain grillée et étalez-y la sauce tomate à l'aide de la cuillère à raser, en éliminant l'excédent de sauce. Farcir avec le fromage Bruschetta...Mia et cuire au four pendant 2 à 3 minutes. Après avoir fait fondre le fromage, farcir avec la sauce d'artichauts et les tranches de lard. Réchauffer la bruschetta au four pendant une minute supplémentaire 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)