BRUSCHETTA PESTO À LA GÉNOISE, BURRATA ET MINI RED



Ingrédients Menù

1 Pane Bruschetta...Mia (Pain Bruschetta...Mia) - 7010
8 Mini Red - Pomodori semisecchi pelati Pizzutello (Tomates Pizzutello semi-séchées et pelées) - XN1X
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. Pesto alla genovese fresco (Pesto à la Génoise frais) - WH0X

Ingrédients

Burrata

Chef: Leonardo Pellacani

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, retirez-le du four et laissez-le refroidir sur la grille du four. Prenez la tranche de pain grillée et, à l'aide de la cuillère à raser spéciale, étalez la sauce tomate dessus, en éliminant l'excédent de sauce. Farcir de fromage Bruschetta...Mia et cuire au four pendant 2 à 3 minutes. Une fois le fromage fondu, recouvrir de burrata, de tomates Mini Red et de Pesto à la Génoise frais.

© 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)