BRUSCHETTA PESTO ALLA GENOVESE, MAZZANCOLLE E DATTERINI GIALLI



Ingrédients Menù

1 Pane Bruschetta...Mia - 7010
q.b. Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole - XS1X
q.b. Èmazzancolle - MJ1
q.b. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Passata di pomodoro - U21
q.b. Pesto alla genovese fresco - WH0X

Ingrédients

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 con l'apposito cucchiaio rasatore distribuirgli la Passata di pomodoro e rasarla, eliminando la Passata in eccesso. Farcire con il Formaggio Bruschetta...Mia e rimettere in forno per 2-3 minuti. Dopo aver sciolto il Formaggio, farcirla con il Pesto alla genovese, Èmazzancolle e i Datterini gialli semisecchi.

© 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)