BRUSCHETTA RUSTICA



Ingrédients Menù

1 Pane Bruschetta...Mia - 7010

q.b. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Passata di pomodoro - U21

q.b. Porcini a fette trifolati in asettico - GQ1

Ingrédients

q.b. Salsiccia

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Spennellare da una sola parte la fetta di Pane con l'Olio extravergine d'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 con il cucchiaio, 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 i funghi Porcini a fette e la salsiccia precedentemente sgranata e tostata. Riscaldare in forno la bruschetta per 1 altro minuto e servire.

© 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)