

BRUSCHETTA STAMMI LONTANO



Chef: Gianluca Galliera

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 cucchiaino rasatore distribuirgli la Passata di pomodoro e rasarla con il cucchiaino, 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 Tonno e la Cipolla a fette. Riscaldare in forno la bruschetta per un altro minuto e servire.

Ingrédients Menù

- 1 Pane Bruschetta...Mia - 7010
- q.b. Cipolle a fette - VJH
- q.b. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
- q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
- q.b. Passata di pomodoro - U21
- q.b. Tonno Yellowfin di prima qualità in olio d'oliva - MN2

Ingrédients