CROSTONI DI SALMONE E BURRATA



Chef: Leonardo Pellacani

Ingrédients Menù

3 fette Pane Bruschetta...Mia - 7010

500 g Salmone scozzese affumicato preaffettato - 159

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

Ingrédients

300 g Burrata

q.b. Erba cipollina fresca

Préparation

Per 6 persone

Con l'aiuto di un coppapasta tagliare il Pane in modo da ottenere dei crostoni rotondi del diametro di 10 cm che andranno poi oliati e tostati in forno per qualche minuto. Nel frattempo arrotolare la fetta di Salmone legandola con fili di erba cipollina, quindi dividerla il in sei rotoli. Posizionare i rotolini di Salmone sui crostoni di pane e allargarne leggermente l'estremità per farcirli con cucchiaini di burrata. Completare con una macinata di Pepe rosa 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)