

## CROÛTONS À L'ESPUMA DE PARMESAN, OIGNON CARAMÉLISÉ ET AMANDES TOASTÉES.



### Ingrédients Menù

3 fette Pane Bruschetta...Mia - 7010  
q.b. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1  
Cipolla Caramellata all'aceto balsamico di Modena I.G.P.  
(Oignons caramélisés au vinaigre balsamique de Modène IGP)  
- ZU2

### Ingrédients

Chef: Leonardo Pellacani

### Préparation

Per 6 persone

Prendere il Pane Bruschetta...Mia, imburrarlo e con un coppa pasta, tagliare dei crostini circolari. Tostarli in forno per alcuni minuti. Preparare la Crema al Parmigiano aggiungendo al formaggio morbido la Grancrema di Parmigiano Reggiano. Quando i crostini si saranno raffreddati, aggiungere la Cipolla caramellata e la Crema di Parmigiano con l'aiuto di una sac-à-poche. Ultimare con delle mandorle tostate e un ciuffo di aneto.