BRUSCHETTA GUANCIA A GUANCIA



Ingredienti Menù

1 Pane Bruschetta...Mia - 7010

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

q.b. Grancrema di Pecorino - KG1

q.b. Gransalsa di cuori di carciofo - C1107

q.b. Guanciale cotto affumicato - 2T9

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Tostare il Pane con Olio extravergine di oliva. Stendere il Formaggio Bruschetta...Mia e rimettere in forno per 3-4 minuti. Aggiungere la Gransalsa di cuori di carciofo e guanciale. Scaldare per altri 2 minuti e servire guarnendo con Grancrema di Pecorino a filo.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)