BRUSCHETTA MINI RED E ACCIUGHE DEL CANTABRICO

Ingredienti Menù

1 Pane Bruschetta...Mia - 7010

5 Filetti di Acciughe del Cantabrico - WA9

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

q.b. Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semisecchi pelati in olio - XN1X

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

q.b. Passata di pomodoro - U21

Ingredienti

q.b. Burrata

q.b. Basilico

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Spennellare da una sola parte la fetta di Pane con l'Olio extravergine di 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 distribuire 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 pomodori Mini Red tagliati a metà, la burrata, le Acciughe del Cantabrico ed il basilico.

© 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)