

BRUSCHETTA PESTO ALLA GENOVESE, BURRATA E MINI RED



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 cucchiaino rasatore distribuirgli la Passata di pomodoro e rasarla, eliminando la Passata in eccesso. Farcire con il Formaggio Bruschetta...Mia e rimettere in forno per 2-3 minuti. Dopo aver sciolto il Formaggio, farcirà con la burrata, i pomodori Mini Red ed il Pesto alla genovese fresco.

Ingredienti Menù

- 1 Pane Bruschetta...Mia - 7010
- 8 Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semiseccchi pelati in olio - XN1X
- q.b. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
- q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
- q.b. Passata di pomodoro - U21
- q.b. Pesto alla genovese fresco - WH0X

Ingredienti

- q.b. Burrata