

BRUSCHETTA PESTO ALLA GENOVESE, MAZZANCOLLE E DATTERINI GIALLI



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, farcirla con il Pesto alla genovese, Èmazzancolle e i Datterini gialli semiseccati.

Ingredienti Menù

1 Pane Bruschetta...Mia - 7010

q.b. Datterini gialli semiseccati in olio di semi di girasole - XS1X

q.b. Èmazzancolle - MJ1

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