

BRUSCHETTA SALSA DI RADICCHIO ROSSO, SPECK E CREMA AI FORMAGGI



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 i Salsa di radicchio rosso, speck ed Ècremaiformaggi.

Ingredienti Menù

1 Pane Bruschetta...Mia - 7010
q.b. Ècremaiformaggi - EFQX
q.b. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Passata di pomodoro - U21
q.b. Salsa di radicchio rosso in agrodolce - XZ0X

Ingredienti

q.b. Speck