

BRUSCHETTA SPINACI E PETTO D'OCA AFFUMICATO



Ingredienti Menù

- 1 Pane Bruschetta...Mia - 7010
- q.b. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
- q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
- q.b. Passata di pomodoro - U21
- q.b. Petto d'oca stagionato e affumicato - 2U9
- q.b. Spinaci pronti - T3P

Ingredienti

- q.b. Parmigiano Reggiano grattugiato

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 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 gli Spinaci pronti. Riscaldare in forno la bruschetta per un altro minuto. Ultimare con fette di Petto d'oca e Parmigiano grattugiato.