CROSTINI CON SPUMA DI PARMIGIANO, CIPOLLA CARAMELLATA E MANDORLE TOSTATE

Ingredienti Menù

3 fette Pane Bruschetta...Mia - 7010

q.b. Cipolla Caramellata all'aceto balsamico di Modena I.G.P. - ZU2

q.b. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1

Ingredienti

q.b. Burro

q.b. Formaggio morbido

q.b. Mandorle tostate

q.b. Aneto

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Prendere il Pane Bruschetta...Mia, imburrarlo e con un coppa pasta, tagliare dei crostini circolari. Tostarli in forno per alcuni minuti. Preparare la Crema al Parmigiano aggiungendo al formaggio morbido la Grancrema di Parmigiano Reggiano. Quando i crostini si saranno raffreddati, aggiungere la Cipolla caramellata e la Crema di Parmigiano con l'aiuto di una sac-à-poche. Ultimare con delle mandorle tostate e un ciuffo di aneto.

© 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)