

## 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.