

CROSTONI ALLA GRANCREMA DI CARCIOFI



Ingredienti Menù

120 g Grancrema di carciofi - B01

Ingredienti

6 fette Speck

6 fette Scamorza affumicata

6 fette Pane toscano

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Per 6 persone

In una padella tostare leggermente le fette di pane toscano insieme a un poco d'Olio extravergine di oliva. Distribuire la Grancrema di carciofi sulle fette di pane, quindi accomodarvi sopra le fette di scamorza affumicata. Gratinare in forno per alcuni minuti. Sforare e completare la farcitura dei crostini con le fette di speck. Servire subito.

Procedimento senza glutine

Utilizzare Pane senza glutine e Speck riportante in etichetta la dicitura senza glutine.