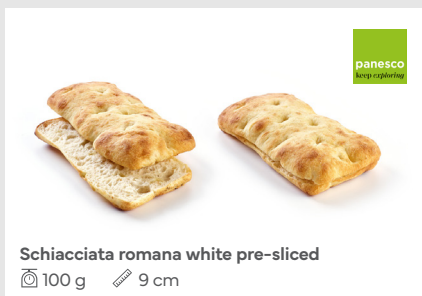




Schiacciata pesto, bresaola et asperges

Ingrédients (pour 1 portion)

1 Schiacciata romana blanche prétranchée
30 g d'asperges vertes
20 g de pesto vert
30 g de bresaola coupée en tranches
30 g de scamorza coupée en tranches
10 g de roquette



Mise en place

Cuisez la Schiacciata comme indiqué sur l'emballage.
Laissez refroidir sur une grille.

Faites cuire les asperges vertes quelques minutes dans de l'eau salée.
Séchez-les et faites-les brièvement griller.

Préparation

1. Une fois qu'elle est cuite, ouvrez la Schiacciata prétranchée.
2. Tartinez les deux côtés avec le pesto. Garnissez la moitié inférieure avec la bresaola, la scamorza et les asperges grillées.
3. Rectifiez avec du sel et du poivre. Il ne vous reste plus qu'à poser la partie supérieure par-dessus.
4. À servir immédiatement !

Conseils du chef

Conseil 1

« Vous souhaitez réduire le coût de votre préparation et/ou attirer une clientèle végétarienne ? Laissez tomber la bresaola. Cela mettra d'autant plus à l'honneur la saveur fumée et profonde de la scamorza fumée. »

Conseil 2

« La Schiacciata peut être servie tiède ou chaude. Il n'est donc pas nécessaire de la cuire à l'avance. Ajoutez la garniture et faites brièvement griller le sandwich dans un gril contact ou cuire dans un four traditionnel ou à cuisson accélérée. »

Conseil 3

« Cette Schiacciata se prête à toutes les fantaisies. Ce n'est pas la saison des asperges ? Remplacez-les par de l'aubergine grillée, qui se marie très bien avec la scamorza. »



Envie d'en savoir plus sur nos produits italiens de Pane&Terra ?

Ou plutôt découvrir quelques recettes à base de Schiacciata ?



Scannez le QR-code et explorez tout l'univers de la Schiacciata.

