

Tartine Bresaola et Grana Padano AOP

Une recette parfaite pour le brunch accompagné d'un mimosa pour célébrer le plaisir du weekend entre amis ou famille.

CRÉÉS AVEC AMOUR
Au cœur de l'Europe

PORTIONS:

4

TEMPS DE PRÉPARATION:

10 MIN

PRÉPARATION TOTALE:

10 MIN

DIFFICULTÉ:

FACILE



INGRÉDIENTS

- 4 tranches moyennes de pain de campagne ou au noix.
- 1 avocat mûr.
- 1 tasse de roquette.
- 1 poignée de noix de grenoble concassées.
- 4 c. à thé de pesto genovese.
- 12 tranches de Bresaola (100-120g)
- 1 tasse de Grana Padano AOP en copeaux.
- Sel et poivre
- ½ c. à thé de curry.

PRÉPARATION

- 1-** Préparer l'avocat en écrasant à la fourchette la chair jusqu'à consistance d'une purée. Ajouter le curry et assaisonner de sel et poivre.
- 2-** Faire griller les tranches de pain au four à 200°C pendant quelques minutes jusqu'à coloration.
- 3-** Répartir la purée d'avocat puis la roquette et le pesto sur les 4 tranches.
- 4-** Déposer 3 tranches de bresaola par tartine puis des copeaux de Grana Padano AOP.
- 5-** Garnir de noix de grenoble concassées.

Le contenu de cette campagne de promotion reflète uniquement la position de l'auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne et l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA) déclinent toute responsabilité quant à toute utilisation qui pourrait être faite des informations qui y figurent.

ASTUCE



Vous pouvez ajouter des pépins de Grenade pour ajouter une fraîcheur supplémentaire.



Asiago Stagionato AOP

Originaire du plateau alpin du même nom, l'Asiago Stagionato est un fromage mi-gras à pâte ferme caractérisé par un caillé semi-cuit. Il est doté d'une croûte régulière et uniforme et caractérisé par une texture granuleuse et une pâte jaunâtre ponctuée de petits trous.



Piave AOP

Le Piave est le fromage le plus populaire de la région de Belluno. Créé par les maîtres fromagers locaux, il est encore aujourd'hui produit de façon traditionnelle. Sa saveur douce et pénétrante s'intensifie au fil de son vieillissement.



Montasio AOP

Le Montasio est un fromage de table traditionnel de la région du Friuli Venezia Giulia et du nord-est de la région du Veneto. Ce fromage semi-ferme est caractérisé par une texture compacte et une pâte de couleur blanche ou jaunâtre ponctuée de trous.



Asiago Fresco AOP

L'Asiago Fresco est un fromage de table frais originaire du plateau alpin du même nom. Ce fromage à pâte semi-ferme est caractérisé par une couleur blanche, légèrement jaunâtre, ponctuée de trous irréguliers et recouvert d'une croûte mince et flexible.



Parmigiano Reggiano AOP

Le Parmigiano Reggiano est un fromage fin reconnu et consommé partout dans le monde. Produit à partir de lait de vache cru, ce fromage mi-gras de couleur blanche ou jaunâtre a une texture finement granuleuse et est recouvert d'une croûte jaune pâle naturelle.



Grana Padano AOP

Produit de la plaine de Padana, le Grana Padano est un fromage fin largement reconnu illustrant l'excellence de la gastronomie italienne à l'échelle du monde. Fabriqué à partir de lait de vache partiellement écrémé, ce fromage mi-gras a une texture rigide et granuleuse, une teinte blanche ou jaune et est recouvert d'une croûte jaunâtre dure et épaisse.

Pour en savoir plus : aop-agriform-cheese.com

AOPAGRIFORM



CAMPAGNE FINANÇÉE
AVEC LE CONCOURS DE
L'UNION EUROPÉENNE

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

