

# GUSTO E VIGORE



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 12 fette pane in cassetta
- 120g Salsa Tipica alle Acciughe Bagna Cauda
- q.b. Crema di Aceto Classica con "Aceto Balsamico di Modena Igp"
- 80g robiola
- 120g Scarola Brasata
- 4 Acciughe a Filetti in Olio di Oliva Speciali di Sicilia
- q.b. Focchi di Pomodoro
- 120g Peperoni a Filetti
- q.b. Erba Cipollina - Liofilizzata
- 80g carpaccio di manzo
- 20g Ceci al vapore
- 20g parmigiano reggiano
- q.b. Pepe Rosa Essiccato - in Grani

## PROCEDIMENTO

- Tostare il pane per bruschetta senza nessun condimento.
- Comporre la prima bruschetta con robiola, bagna cauda, scarola, acciughe e guarnire con fiocco di pomodoro.
- Farcire la seconda con bagna cauda, peperoni ed erba cipollina.
- Completare la terza con bagna cauda, carpaccio di manzo senza nessun condimento, scaglie di parmigiano, ceci e pepe rosa.
- Completare la presentazione con delle gocce di crema di aceto.

## PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Salsa Tipica alle  
Acciughe Bagna  
Cauda**



**Crema di Aceto  
Classica con  
"Aceto  
Balsamico di Modena  
Igp"**



**Scarola Brasata**



**Acciughe a Filetti in  
Olio di Oliva Speciali  
di Sicilia**



**Fiocchi di Pomodoro**



**Peperoni a Filetti**



**Erba Cipollina -  
Liofilizzata**



**Ceci al vapore**



**Pepe Rosa Essiccato -  
in Grani**