Pomì
O Così. O Pomì.

Bocconcini di bufala con spuma di pomodoro, acciughe e pane croccante



Tempo di preparazione: 15 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acciughe: 12
- Mozzarelline di bufala: 12
- Pane: q.b.
- Panna: 250 gr

Preparazione

1. Mixare la ***Passata di pomodoro biologica Pomì*** con la panna, sale e un filo d'olio evo e versare in un sifone da panna.
2. Caricare quest'ultimo con 2 cariche, agitare bene e fare risposare in frigorifero per 30 min.
3. Tagliare il pane molto finemente e cuocerlo in forno fino a diventare croccante insaporendolo con olio evo sale e pepe q.b.
4. Servire disponendo tutti gli ingredienti sul piatto e infine sifonare la spuma al pomodoro.

For this recipe we used:

Passata di Pomodoro Biologica 150 gr

