Italienske BRUSCHETTA

9 lækre toppings du skal smage – Her er mine forslag.



Tomat & Basilikum

Den klassiske bruschetta med modne tomater, frisk basilikum og ekstra jomfruolivenolie.



Stegte Svampe & Parmesan

Smørstegte svampe toppet med flager af lagret Parmigiano Reggiano.



Burrata, Tomat & Parmesan

Cremet burrata, søde cherrytomater og friskrevet parmesan.



Parmaskinke, Figner & Parmesan

Sødmefulde figner, lufttørret parmaskinke og fine flager af parmesan.



Oliven & Kapers

Fyldige oliven, kapers og friske urter.



Hvide Bønner & Rosmarin

Cannellinibønner med rosmarin, olivenolie og et strejf af parmesan.



Salsiccia & Stracchino

Italiensk pølse med blød og cremet ost.



Grillede Peberfrugter & Parmesan

Søde grillede peberfrugter, hvidløg og parmesanflager.



Ricotta, Honning & Parmesan

Frisk ricotta, blomsterhonning og 24 måneders Parmigiano Reggiano.

Ciao
Italiensk-ost.dk
Parma - umami
Parmesanshop