

La cucina con Marion

(als Ute's Urlaubsvertretung)

Crostone di Giuseppe

Ingredienti (per 4 persone):

4 fette di pane, 8 cucchiaini di parmigiano grattugiato, 4 cucchiaini di panna da cucina, 1 ciuffo di prezzemolo, Madera, sale, pepe

Preparazione:

Amalgamare il parmigiano grattugiato con la panna e una spruzzata di Madera; insaporire con un pizzico di sale e un po' di pepe macinato al momento. Tostare le fette di pane e spalmarla con il composto di parmigiano. Passare in forno caldo (160 °C) per qualche minuto quindi sfornare e guarnire con un po' di Prezzemolo tritato.

Buon Appetito!

Geröstetes Brot alla Guiseppe

Zutaten für vier Personen:

4 Scheiben Brot, 4 EL geriebenen Parmesan, 4 EL Sahne zum Kochen, 1 Bund Petersilie, etwas Madaira-Wein, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Mischen Sie den geriebenen Parmesan mit der Sahne und einem Schuss Madeira-Wein (Marsala geht aber auch). Schmecken Sie das ganze mit einer Prise Salz und ein bisschen frisch gemahlenem Pfeffer ab. Rösten Sie die Brotscheiben und verteilen Sie die Parmesan-Sahne-Mischung darauf. Backen Sie das Brot im heißen Ofen (160 ° C) für ein paar Minuten, dann garnieren Sie die Brote mit ein wenig gehackter Petersilie.

Guten Appetit!