



DESTINO LATITUD 33° GOURMET

POMODORI GRATINATI



Latitud 33° te invita a disfrutar de un vino en forma cotidiana, por su estilo fresco, vivo, redondo e intensidad de fruta acompañado elegantemente con sutiles notas a vainilla producto de su contacto con madera.

Maridaje:

Latitud 33° Cabernet Sauvignon.
Se destaca por su intensidad, estructura y notas a pimienta verde.
O Latitud 33° Syrah, que se destaca por su intensidad y particulares aromas exóticos.

INGREDIENTES

200 grs. de Pan de Brioche

Perejil

Orégano

Pimienta

1 Diente de Ajo

100 grs. de Queso Reggianito

Sal

4 Tomates

Manteca

Crumble de Hierbas

PREPARACIÓN (para 4 personas)

- 1 Procesá 200 g de pan de brioche con 3 cucharadas de perejil picado, una cucharada de orégano fresco, un diente de ajo bien picado, 100 g de queso reggianito rallado, sal y pimienta.
- 2 Cortá 8 rodajas gruesas de 4 tomates.
- 3 Pintá una de las caras con manteca en pomada y colocale encima una capa del crumble de hierbas.
- 4 Hornealos en una fuente hasta que estén bien dorados.
- 5 Buenísimo como entrada o como guarnición para una carne asada.