

## BRUSCHETTA AUTUNNO



### Menù-Zutaten

- 1 Pane Bruschetta...Mia - 7010
- q.b. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
- q.b. Funghi Pleurotus trifolati - GZ1X
- q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
- q.b. Passata di pomodoro - U21

### Zutaten

- q.b. Pancetta

Chef: Monica Copetti

### Zubereitung

Tostare il Pane con Olio extravergine di oliva. Lasciar raffreddare. Stendere la Passata di pomodoro ed aggiungere il Formaggio Bruschetta...Mia. Rimettere in forno per 2-3 minuti. Guarnire con pancetta e funghi Pleurotus, far scaldare per altri 2 minuti e servire.