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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)