BRUSCHETTA CONTADINA



Menù-Zutaten

1 Pane Bruschetta...Mia - 7010

q.b. Dorati - TN1

q.b. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Trito Olive e Rosmarino - KS7

Zutaten

q.b. Pancetta

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Tostare il Pane con Olio extravergine di oliva. Lasciare raffreddare. Stendere il Formaggio Bruschetta...Mia. Rimettere in forno per 2-3 minuti. Farcire con il Trito di Olive e Rosmarino i pomodori Dorati. 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)