

BRUSCHETTA LIGURE



Menù-Zutaten

- 1 Pane Bruschetta...Mia - 7010
- q.b. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
- q.b. Gamberetti liofilizzati - MS9
- q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
- q.b. Passata di pomodoro - U21
- q.b. Pesto alla genovese - C3H

Zutaten

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Tostare il Pane con Olio extra vergine di oliva. Lasciare raffreddare. Stendere la Passata di pomodoro e aggiungere il Formaggio Bruschetta...Mia. Rimettere in forno per 2-3 minuti. Aggiungere i Gamberetti reidratati e gocce di Pesto alla genovese. Scaldare per altri 2 minuti e servire.