BRUSCHETTA MARE E MONTI



Menù-Zutaten

1 Pane Bruschetta...Mia - 7010

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

q.b. Funghi porcini “Il Boschetto” a fette trifolati - G61

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Passata di pomodoro - U21

q.b. Trionfo di Mare - 1ADN

Zutaten

q.b. Prezzemolo

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Tostare il Pane con Olio extravergine di oliva. Lasciare raffreddare. Stendere la Passata di pomodoro e aggiungere il Formaggio Bruschetta...Mia. Rimettere in forno per 2-3 minuti. Aggiungere i funghi Porcini e l'Insalata di mare Atlantica. Scaldare per altri 2 minuti e servire guarnendo con prezzemolo fresco.

© 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)