

## BRUSCHETTA MARGELLINA



**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 pomodori Ciliegini, scaldare per altri 2 minuti e servire guarnendo con foglie di basilico fresco.

### Menù-Zutaten

1 Pane Bruschetta...Mia - 7010

q.b. "Ciliegi" pomodori non pelati interi - TZ1X

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

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Passata di pomodoro - U21

### Zutaten

q.b. Basilico