

BRUSCHETTA "TIGULLIO"



Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Das Brot mit nativem Olivenöl extra rösten. Abkühlen lassen. Die passierten Tomaten darauf verteilen und den Käse für Bruschetta...Mia hinzufügen. Für 2-3 Minuten in den Ofen schieben. Einige Tropfen Pesto alla Genovese, Èmaremix und Kapernfrüchte hinzufügen. Für weitere 2 Minuten erhitzen und servieren.

Menù-Zutaten

- 1 Pane Bruschetta...Mia (Brot „Bruschetta...Mia“) - 7010
- q.b. Èmaremix - MZ1
- q.b. Formaggio Bruschetta...Mia (Käse für „Bruschetta...Mia“) - 7020
- q.b. Frutti del Cappero all'aceto (Eingelegte Kapernfrüchte) - TRH
- q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
- q.b. Passata di pomodoro (Passierte Tomaten) - U21
- q.b. Pesto alla genovese - C3H

Zutaten