BRUSCHETTA "TIGULLIO"



Chef: Monica Copetti

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

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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)