CHAMPIGNON-BRUSCHETTA



Menù-Zutaten

1 Pane Bruschetta...Mia - 7010
q.b. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
q.b. Funghi prataioli trifolati - FI3
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Passata di pomodoro - U21

Zutaten

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. Wieder für 2-3 Minuten in den Ofen schieben. Mit Champignons belegen, weitere 2 Minuten erhitzen und mit frischer Petersilie bestreut 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)