GEFÜLLTES BAGUETTE



Chef: Monica Copetti

Menù-Zutaten

100 g Formaggio Bruschetta...Mia (Käse für „Bruschetta...Mia“) - 7020

410 g Friarielli (Stängelkohl) - B60K

Zutaten

360 g Baguette

600 g Wurstbrät

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Das Wurstbrät mit den grob mit dem Messer gehackten Menù-Friarielli und dem Bruschetta...Mia-Käse vermengen.

Das Baguette aushöhlen und mit dieser Mischung füllen und 10 Minuten bei 180 °C im Ofen backen. Zum servieren in Scheiben schneiden.

© 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)