TRENTINER-BRUSCHETTA



Chef: Monica Copetti

Menù-Zutaten

1 Pane Bruschetta...Mia (Brot „Bruschetta...Mia“) - 7010
q.b. Crema ai formaggi (Käsecreme) - EF1
q.b. Formaggio Bruschetta...Mia (Käse für „Bruschetta...Mia“) - 7020
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
q.b. Passata di pomodoro (Passierte Tomaten) - U21
q.b. Poker di funghi (Vier Pilzsorten) - G71

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 zurück in den Ofen schieben. Die Käsecreme und die vier Pilzsorten hinzugeben. 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)