

## BRUSCHETTA BAITA



Chef: Monica Copetti

### Method

Tostare il Pane con Olio extravergine di oliva. Lasciare raffreddare. Stendere il formaggio Bruschetta...Mia. Rimettere in forno per 2-3 minuti. Guarnire con la salsa Pizzicosa e scaldare per altri 2 minuti. Terminare con sedano, scaglie di Parmigiano, bresaola Black Angus e servire.

### Menù Ingredients

1 Pane Bruschetta...Mia - 7010  
q.b. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5  
q.b. Salsa pizzicosa - VEH

### Ingredients

q.b. Sedano  
q.b. Parmigiano Reggiano a scaglie  
q.b. Bresaola Black Angus