

## BRUSCHETTA LUCIFERO



**Chef:** Monica Copetti

### Method

Tostare il Pane con Olio extravergine di oliva. Lasciare raffreddare. Stendere la Passata di pomodoro e aggiungere il Formaggio Bruschetta...Mia. Rimettere in forno per 2-3 minuti. Aggiungere la Salsa pizzicosa, il prosciutto cotto e le Melanzane alla griglia. Scaldare per altri 2 minuti e servire.

### Menù Ingredients

1 Pane Bruschetta...Mia - 7010  
q.b. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020  
q.b. Melanzane alla griglia - TE1  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5  
q.b. Passata di pomodoro - U21  
q.b. Salsa pizzicosa - VEH

### Ingredients

q.b. Prosciutto cotto