

BRUSCHETTA PORCINO



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 i funghi Porcini e scaldare altri 2 minuti. Servire guarnendo con prezzemolo fresco.

Menù Ingredients

1 Pane Bruschetta...Mia - 7010
q.b. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Passata di pomodoro - U21
q.b. Porcini a fette trifolati in asettico - GQ1

Ingredients

q.b. Prezzemolo