

## BRUSCHETTA PRATAIOLA

---



### Menù Ingredients

---

1 Pane Bruschetta...Mia - 7010

q.b. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020

q.b. Funghi prataioli trifolati - FE1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Passata di pomodoro - U21

### Ingredients

---

**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 Prataioli, scaldare altri 2 minuti e servire.