BRUSCHETTA TIGULLIO



Chef: Monica Copetti

Menù Ingredients

1 Pane Bruschetta...Mia - 7010

q.b. Èmaremix - MZ1

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

q.b. Frutti del Cappero all'aceto - TRH

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Passata di pomodoro - U21

q.b. Pesto alla genovese - C3H

Ingredients

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 gocce di Pesto alla genovese, Èmaremix ed i Frutti del Cappero. Scaldare altri 2 minuti e servire.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)