

BRUSCHETTA TREVISANA



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. Radicchio rosso alla griglia - TF1X

Ingredients

- q.b. Grana a scaglie

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 il Radicchio alla griglia e scaldare per altri 2 minuti. Guarnire con Grana a scaglie e servire.