

BRUSCHETTA ALPINA



Ingredientes Menù

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

Ingredientes

q.b. Bresaola Black Angus

Chef: Monica Copetti

Preparación

Tostare il Pane con Olio extravergine di oliva. Lasciare raffreddare. Stendere la Passata di pomodoro ed aggiungere il Formaggio Bruschetta...Mia. Rimettere in forno per 2-3 minuti. Farcire con i funghi Prataioli e scaldare per altri 2-3 minuti. Guarnire con la bresaola di Black Angus e servire.