

BRUSCHETTA CALABRESE



Chef: Monica Copetti

Preparación

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. Farcire con i pomodori Tutto Sole ed il salame piccante; scaldare in forno per altri 2 minuti e servire.

Ingredientes Menù

- 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. Tutto Sole - UA1

Ingredientes

- q.b. Salame piccante