

## **BRUSCHETTA CHAMPIGNONS**



## Ingredientes Menù

- 1 Pane Bruschetta...Mia 7010
- q.b. Formaggio Bruschetta...Mia 7020
- q.b. Funghi prataioli trifolati in asettico FI3
- q.b. Olio extravergine di oliva EK5
- q.b. Passata di pomodoro U21

## Ingredientes

q.b. Prezzemolo

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 funghi Prataioli, scaldare per altri 2 minuti e servire spolverizzando con prezzemolo fresco.