BRUSCHETTA COLONNATA

Chef: Monica Copetti

Ingredientes Menù

1 Pane Bruschetta...Mia - 7010

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

q.b. Lardo Patanegra - 2B9

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Passata di pomodoro - U21

q.b. Porcini a fette trifolati - GG1X

Ingredientes

Preparación

Tostare il Pane con Olio extravergine di oliva. Lasciare raffreddare. Stendere il Formaggio Bruschetta...Mia. Rimettere in forno per 2-3 minuti. Farcire con Lardo Patanegra e funghi Porcini, scaldare per altri 2 minuti e servire.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)