

## BRUSCHETTA FRIARIELLI E SALSICCIA



**Chef:** Monica Copetti

### Preparación

Spennellare la bruschetta con Olio extravergine di oliva, farla tostare 2 minuti e lasciare raffreddare. Nel frattempo saltare in padella la salsiccia fresca spezzettata. Stendere la Passata di pomodoro a velo sulla bruschetta e cospargere con il Formaggio Bruschetta...Mia. Rimettere nel forno per altri 2 minuti. Farcire con Friarielli e salsiccia e scaldare per altri 2 minuti.

### Ingredientes Menù

- 1 Pane Bruschetta...Mia - 7010
- q.b. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
- q.b. Friarielli - B60K
- q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
- q.b. Passata di pomodoro - U21

### Ingredientes

- q.b. Salsiccia