

BRUSCHETTA INUSUAL



Chef: Monica Copetti

Preparación

Tostar el Pan Bruschetta... Mía con Aceite de oliva extra virgen. Dejar enfriar. Colocar la salsa de tomate y agregar el Queso Bruschetta... Mía. Volver a poner en el horno durante 2-3 minutos. Agregar la Salsa de salmón y las Setas de la paja del arroz. Calentar por otros 2 minutos. Servir con perejil fresco.

Ingredientes Menù

- 1 Pane Bruschetta...Mía (Pan Bruschetta... Mía) - 7010
- q.b. Formaggio Bruschetta...Mía (Queso Bruschetta... Mía) - 7020
- q.b. Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5
- q.b. Passata di pomodoro (Puré de tomate) - U21
- q.b. Sugo al Salmone (Salsa con salmón) - CJ0K

Ingredientes

a gusto Perejil