

## BRUSCHETTA PRATAIOLA

### Ingredientes Menù

1 Pane Bruschetta...Mia - 7010  
q.b. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020  
q.b. Funghi prataioli trifolati in asettico - FE1  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5  
q.b. Passata di pomodoro - U21

### Ingredientes



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. Aggiungere i funghi Prataioli, scaldare altri 2 minuti e servire.