

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.