

BRUSCHETTA PUGLIESE



Chef: Monica Copetti

Preparación

Tostar el pan con aceite de oliva virgen extra y dejar enfriar.

Aplicar una capa de "Passata di pomodoro" y añadir el queso para bruschetta.

Hornear unos 2-3 minutos.

Sacar del horno y añadir las Alcachofas a la plancha cortadas por la mitad. Calentar unos 2 minutos. Servir.

Ingredientes Menù

q.b. Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) -

EK5

Carciofi alla griglia (Alcachofas a la parrilla) - TO1

Formaggio Bruschetta...Mia (Queso Bruschetta... Mía) - 7020

Pane Bruschetta...Mia (Pan Bruschetta... Mía) - 7010

Passata di pomodoro (Puré de tomate) - U21

Ingredientes

Queso