

BRUSCHETTA "SOLE MIO"



Chef: Monica Copetti

Preparación

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

Aplicar la Passata de tomate y añadir el Queso para bruschetta.

Hornear unos 2/3 minutos.

Retirar del horno y añadir un poco de Granpesto a la genovesa y los Soleggiati.

Calentar unos 2 minutos más y servir.

Ingredientes Menù

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

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

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

Passata di pomodoro (Puré de tomate) - U21

Pesto genovés - C3H

Soleggiati - TX1

Ingredientes

Rúcula fresca