

BRUSCHETTA TARTUFATA



Chef: Monica Copetti

Preparación

Tostar el pan con aceite de oliva virgen extra y dejar enfriar. Aplicar el puré de tomate y añadir el Queso para bruschetta. Hornear unos 2-3 minutos. Añadir la Crema de champiñones y la Crema de quesos. Calentar unos 2 minutos. Servir.

Ingredientes Menù

- 1 Pane Bruschetta...Mia (Pan Bruschetta... Mía) - 7010
- q.b. Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5
- Crema ai formaggi al profumo di tartufo (Crema de quesos al aroma de trufa) - EI1X
- Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo (Crema de champiñones al aroma de trufa) - EXH07
- Formaggio Bruschetta...Mia (Queso Bruschetta... Mía) - 7020
- Passata di pomodoro (Puré de tomate) - U21

Ingredientes