

## BRUSCHETTA TRENTINA



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 la Crema ai formaggi e il Poker di funghi. Scaldare per altri 2 minuti e servire.

### Ingredientes Menù

- 1 Pane Bruschetta...Mia - 7010
- q.b. Crema ai formaggi - EF1
- q.b. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
- q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
- q.b. Passata di pomodoro - U21
- q.b. Poker di funghi - G71

### Ingredientes