BRUSCHETTA AUX CHAMPIGNONS DE COUCHE



Ingrédients Menù

1 Pane Bruschetta...Mia (Pain Bruschetta...Mia) - 7010

q.b. Formaggio Bruschetta...Mia (Fromage Bruschetta... - 7020

q.b. Funghi prataioli trifolati in asettico (Champignons de couche sautés à l'ail et au persil sous atmosphère aseptique) - FE1

q.b. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

q.b. Passata di pomodoro (Sauce tomate) - U21

Ingrédients

Chef: Monica Copetti

Préparation

Griller le pain avec de l'huile d'olive extra vierge. Laisser refroidir. Étaler la sauce tomate et ajouter lale fromage Bruschetta...Mia. Remettre au four pendant 2 à 3 minutes. Farcir avec les champignons de couche. Chauffer encore 2 minutes et servir.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)