

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 le fromage Bruschetta...Mia. Remettre au four pendant 2 à 3 minutes. Farcir avec les champignons de couche. Chauffer encore 2 minutes et servir.