

BRUSCHETTA BAITA



Chef: Monica Copetti

Préparation

Tostare il Pane con Olio extravergine di oliva. Lasciare raffreddare. Stendere il formaggio Bruschetta...Mia. Rimettere in forno per 2-3 minuti. Guarnire con la salsa Pizzicosa e scaldare per altri 2 minuti. Terminare con sedano, scaglie di Parmigiano, bresaola Black Angus e servire.

Ingrédients Menù

- 1 Pane Bruschetta...Mia - 7010
- q.b. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
- q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
- q.b. Salsa pizzicosa - VEH

Ingrédients

- q.b. Sedano
- q.b. Parmigiano Reggiano a scaglie
- q.b. Bresaola Black Angus