

BRUSCHETTA BRASILIANA



Chef: Monica Copetti

Préparation

Tostare il Pane con Olio extravergine di oliva. Lasciare raffreddare. Stendere la Passata di pomodoro ed aggiungere il Formaggio Bruschetta...Mia. Rimettere in forno per 2-3 minuti. Farcire con le Olive verdi, i Fagioli cannellini e i Cuori di palma e scaldare per altri 2 minuti. Terminare con rucola fresca e servire.

Ingrédients Menù

- 1 Pane Bruschetta...Mia - 7010
- q.b. Cuori di palma a rondelle - UG1
- q.b. Fagioli cannellini lessati - UI3
- q.b. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
- q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
- q.b. Olive verdi al naturale - UX3
- q.b. Passata di pomodoro - U21

Ingrédients

- q.b. Rucola