

BRUSCHETTA CHAMPIGNONS



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 funghi Prataioli, scaldare per altri 2 minuti e servire spolverizzando con prezzemolo fresco.

Ingrédients Menù

- 1 Pane Bruschetta...Mia - 7010
- q.b. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
- q.b. Funghi prataioli trifolati in asettico - FI3
- q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
- q.b. Passata di pomodoro - U21

Ingrédients

- q.b. Prezzemolo