

## BRUSCHETTA CONTADINA

---



### Ingrédients Menù

---

1 Pane Bruschetta...Mia - 7010

q.b. Dorati - TN1

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

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Trito Olive e Rosmarino - KS7

### Ingrédients

---

q.b. Pancetta

**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. Farcire con il Trito di Olive e Rosmarino i pomodori Dorati. Scaldare per altri 2 minuti. e servire.