

BRUSCHETTA MARGELLINA



Chef: Monica Copetti

Préparation

Tostare il Pane con Olio extravergine di oliva. Lasciare raffreddare. Stendere la Passata di pomodoro e aggiungere il Formaggio Bruschetta...Mia. Rimettere in forno per 2-3 minuti. Aggiungere i pomodori Ciliegini, scaldare per altri 2 minuti e servire guarnendo con foglie di basilico fresco.

Ingrédients Menù

- 1 Pane Bruschetta...Mia - 7010
- q.b. "Ciliegiini" pomodori non pelati interi - TZ1X
- q.b. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
- q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
- q.b. Passata di pomodoro - U21

Ingrédients

- q.b. Basilico