

BRUSCHETTA MONTANARA



Ingrédients Menù

- 1 Pane Bruschetta...Mia - 7010
- q.b. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
- q.b. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1
- q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
- q.b. Passata di pomodoro - U21
- q.b. Porcini a fette trifolati in asettico - GQ1

Ingrédients

- q.b. Bresaola

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 funghi Porcini a fette trifolati e scaldare altri 2 minuti. Guarnire con fettine di bresaola e Grancrema al Parmigiano Reggiano a filo e servire.