

## BRUSCHETTA ORTICOSA



### 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. Salsa all' ortica - EL7

### Ingrédients

q.b. Pancetta

**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 la Crema di Ortica, la Grancrema al Parmigiano Reggiano e scaldare altri 2 minuti. Guarnire con fettine di pancetta e servire.