# BRUSCHETTA REALE

## 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. Spaccatelli di carciofo “freschezza” all’olio di semi di girasole - HA1

## Ingrédients

q.b. Prosciutto crudo

**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 gli Spaccatelli di Carciofo e la Grancrema di Parmigiano Reggiano a filo. Scaldare altri 2 minuti e servire.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)