

BRUSCHETTA SAPORE DI MARE



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, il Tonno ed i Filetti di Acciughe. Scaldare per altri 2 minuti e servire.

Ingrédients Menù

- 1 Pane Bruschetta...Mia - 7010
- q.b. Filetti di Acciughe - MP1
- q.b. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
- q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
- q.b. Passata di pomodoro - U21
- q.b. Porcini a fette trifolati - GG1X
- q.b. Tonno Yellowfin in olio d'oliva - MI003

Ingrédients