

BRUSCHETTA SOLE MIO



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 gocce di Pesto alla genovese e i pomodori Soleggiati. Scaldare per altri 2 minuti e servire.

Ingrédients Menù

1 Pane Bruschetta...Mia - 7010
q.b. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Passata di pomodoro - U21
q.b. Pesto alla genovese - C3H
q.b. Soleggiati - TX1

Ingrédients

q.b. Rucola