

## BRUSCHETTA TIGULLIO



**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, Èmaremix ed i Frutti del Capperio. Scaldare altri 2 minuti e servire.

### Ingrédients Menù

1 Pane Bruschetta...Mia - 7010

q.b. Èmaremix - MZ1

q.b. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020

q.b. Frutti del Capperio all'aceto - TRH

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Passata di pomodoro - U21

q.b. Pesto alla genovese - C3H

### Ingrédients