

BRUSCHETTA TRENTINA



Ingrédients Menù

1 Pane Bruschetta...Mia - 7010

q.b. Crema ai formaggi - EF1

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

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Passata di pomodoro - U21

q.b. Poker di funghi - G71

Ingrédients

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 ai formaggi e il Poker di funghi. Scaldare per altri 2 minuti e servire.