

BRUSCHETTA TRUFFÉE



Chef: Monica Copetti

Préparation

Griller le pain avec de l'huile d'olive extra vierge. Laisser refroidir. Étaler la sauce tomate et ajouter le fromage Bruschetta...Mia. Remettre au four pendant 2 à 3 minutes. Ajouter la crème de champignons de couche au parfum de truffe et la crème aux fromages. Chauffer encore 2 minutes et servir.

Ingrédients Menù

- 1 Pane Bruschetta...Mia (Pain Bruschetta...Mia) - 7010
- q.b. Crema ai formaggi al profumo di tartufo (Crème aux fromages au parfum de truffe) - EI1X
- q.b. Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo (Crème de champignons de couche au parfum de truffe) - EXH07
- q.b. Formaggio Bruschetta...Mia (Fromage Bruschetta... - 7020
- q.b. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5
- q.b. Passata di pomodoro (Sauce tomate) - U21

Ingrédients