

## BRUSCHETTA VALTELLINESE



**Chef:** Leonardo Pellacani

### 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 bresaola, il Poker di funghi e scaldare per 2 minuti. Ultimare con prezzemolo 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. Poker di funghi - G71

### Ingrédients

q.b. Bresaola

q.b. Prezzemolo