

BRUSCHETTA CONTADINA



Ingredienti Menù

1 Pane Bruschetta...Mia - 7010
q.b. Dorati - TN1
q.b. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Trito Olive e Rosmarino - KS7

Ingredienti

q.b. Pancetta

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Tostare il Pane con Olio extravergine di oliva. Lasciare raffreddare. Stendere il Formaggio Bruschetta...Mia. Rimettere in forno per 2-3 minuti. Farcire con il Trito di Olive e Rosmarino i pomodori Dorati. Scaldare per altri 2 minuti. e servire.