

BRUSCHETTA ONDA DI MARE



Ingredienti Menù

1 Pane Bruschetta...Mia - 7010

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

q.b. Gamberetti liofilizzati - MS9

q.b. Passata di pomodoro - U21

q.b. Sauce cocktail au brandy - ERH

Ingredienti

Chef: Monica Copetti

Procedimento

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 Sauce Cocktail ed i Gamberetti. Scaldare altri 2 minuti e servire.