

BRUSCHETTA TIGULLIO



Ingredienti Menù

- 1 Pane Bruschetta...Mia - 7010
- q.b. Èmaremix - MZ1
- q.b. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
- q.b. Frutto del Capperò all'aceto - TRH
- q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
- q.b. Passata di pomodoro - U21
- q.b. Pesto alla genovese - C3H

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 gocce di Pesto alla genovese, Èmaremix ed i Frutti del Capperò. Scaldare altri 2 minuti e servire.