BRUSCHETTA ALPINA



Ingredienti Menù

1 Pane Bruschetta...Mia - 7010
q.b. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
q.b. Funghi prataioli trifolati - FE1
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Passata di pomodoro - U21

Ingredienti

q.b. Bresaola Black Angus

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Tostare il Pane con Olio extravergine di oliva. Lasciare raffreddare. Stendere la Passata di pomodoro ed aggiungere il Formaggio Bruschetta...Mia. Rimettere in forno per 2-3 minuti. Farcire con i funghi Prataioli e scaldare per altri 2-3 minuti. Guarnire con la bresaola di Black Angus e servire.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)