

BRUSCHETTA AUTUNNO



Ingredienti Menù

1 Pane Bruschetta...Mia - 7010

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

q.b. Funghi Pleurotus trifolati - GZ1X

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Passata di pomodoro - U21

Ingredienti

q.b. Pancetta

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Tostare il Pane con Olio extravergine di oliva. Lasciar raffreddare. Stendere la Passata di pomodoro ed aggiungere il Formaggio Bruschetta...Mia. Rimettere in forno per 2-3 minuti. Guarnire con pancetta e funghi Pleurotus, far scaldare per altri 2 minuti e servire.