BRUSCHETTA BAITA

Ingredienti Menù

1 Pane Bruschetta...Mia - 7010

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

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Salsa pizzicosa - VEH

Ingredienti

q.b. Sedano

q.b. Parmigiano Reggiano a scaglie

q.b. Bresaola Black Angus

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. Guarnire con la salsa Pizzicosa e scaldare per altri 2 minuti. Terminare con sedano, scaglie di Parmigiano, bresaola 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)