

BRUSCHETTA DIAVOLETTA



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. Farcire con Falde di peperone e salamino piccante. Scaldare per altri 2 minuti e servire.

Ingredienti Menù

1 Pane Bruschetta...Mia - 7010
q.b. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Passata di pomodoro - U21
q.b. Peperonepronto - V41

Ingredienti

q.b. Salamino piccante