

## BRUSCHETTA EMILIANA



**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 dadini di mortadella e scaglie di Parmigiano. 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

### Ingredienti

q.b. Parmigiano Reggiano a scaglie

q.b. Mozzarella a dadini