

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