

BRUSCHETTA FANTASIA



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. Farcire con i pomodori Tutto Sole e gocce di Pesto alla genovese. Scaldare per altri 2 minuti e servire guarnendo con rucola fresca.

Ingredienti Menù

1 Pane Bruschetta...Mia - 7010
q.b. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Pesto alla genovese - BY1X
q.b. Tutto Sole - UA1

Ingredienti

q.b. Rucola