BRUSCHETTA FRIARIELLI E SALSICCIA



Ingredienti Menù

1 Pane Bruschetta...Mia - 7010

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

q.b. Friarielli - B60K

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Passata di pomodoro - U21

Ingredienti

q.b. Salsiccia

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Spenellare la bruschetta con Olio extravergine di oliva, farla tostare 2 minuti e lasciare raffreddare. Nel frattempo saltare in padella la salsiccia fresca spezzettata. Stendere la Passata di pomodoro a velo sulla bruschetta e cospargere con il Formaggio Bruschetta...Mia. Rimettere nel forno per altri 2 minui. Farcire con Friarielli e salsiccia e scaldare per altri 2 minuti.

© 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)