

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 minuti. Farcire con Friarielli e salsiccia e scaldare per altri 2 minuti.