BRUSCHETTA INSOLITA



Chef: Monica Copetti

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
q.b. Sugo al Salmone - CJ0K

Ingredienti

q.b. Prezzemolo

Procedimento

Tostare il Pane con Olio extravergine di oliva. Lasciare raffreddare. Stendere la Passata si pomodoro e aggiungere il Formaggio Bruschetta...Mia. Rimettere in forno per 2-3 minuti. Aggiungere il Sugo al salmone e i i Funghi del Muschio. Scaldare per altri 2 minuti. Servire guarnendo con prezzemolo fresco.

© 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)