

BRUSCHETTA LIGURE



Ingredienti Menù

1 Pane Bruschetta...Mia - 7010

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

q.b. Gamberetti liofilizzati - MS9

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Passata di pomodoro - U21

q.b. Pesto alla genovese - C3H

Ingredienti

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Tostare il Pane con Olio extra vergine di oliva. Lasciare raffreddare. Stendere la Passata di pomodoro e aggiungere il Formaggio Bruschetta...Mia. Rimettere in forno per 2-3 minuti. Aggiungere i Gamberetti reidratati e gocce di Pesto alla genovese. Scaldare per altri 2 minuti e servire.