

## BRUSCHETTA MARGELLINA



**Chef:** Monica Copetti

### Procedimento

Tostare il Pane con Olio extravergine di oliva. Lasciare raffreddare. Stendere la Passata di pomodoro e aggiungere il Formaggio Bruschetta...Mia. Rimettere in forno per 2-3 minuti. Aggiungere i pomodori Ciliegini, scaldare per altri 2 minuti e servire guarnendo con foglie di basilico fresco.

### Ingredienti Menù

1 Pane Bruschetta...Mia - 7010  
q.b. "Cilieгинi" pomodori non pelati interi - TZ1X  
q.b. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5  
q.b. Passata di pomodoro - U21

### Ingredienti

q.b. Basilico