

## BRUSCHETTA MARGELLINA



### Ingredienti Menù

- 1 Pane Bruschetta...Mia - 7010
- q.b. "Ciliegini" 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

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.