BRUSCHETTA MONTANARA



Ingredienti Menù

1 Pane Bruschetta...Mia - 7010

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

q.b. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Passata di pomodoro - U21

q.b. Porcini a fette trifolati in asettico - GQ1

Ingredienti

q.b. Bresaola

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 funghi Porcini a fette trifolati e scaldare altri 2 minuti. Guarnire con fettine di bresaola e Grancrema al Parmigiano Reggiano a filo e servire.

© 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)