

## BRUSCHETTA ONDA DI MARE



### Ingredienti Menù

- 1 Pane Bruschetta...Mia - 7010
- q.b. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
- q.b. Gamberetti liofilizzati - MS9
- q.b. Passata di pomodoro - U21
- q.b. Sauce cocktail au brandy - ERH

### Ingredienti

**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 la Sauce Cocktail ed i Gamberetti. Scaldare altri 2 minuti e servire.