

BRUSCHETTA ORTICOSA



Ingredienti Menù

- 1 Pane Bruschetta...Mia - 7010
- q.b. Crema di ortica - E87
- q.b. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
- q.b. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1
- q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

- q.b. Pancetta

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 Crema di Ortica, la Grancrema al Parmigiano Reggiano e scaldare altri 2 minuti. Guarnire con fettine di pancetta e servire.