

## BRUSCHETTA PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI



Chef: Monica Copetti

### Procedimento

Spennellare da una sola parte la fetta di Pane con l'Olio extravergine di oliva. Dorare il Pane nell'apposito forno per 2-3 minuti. Dopo la doratura togliere dal forno e lasciare raffreddare la fetta sull'apposita griglia. Prendere la fetta di Pane tostata e con l'apposito cucchiaio rasatore distribuirgli la Passata di pomodoro e rasarla con il cucchiaio, eliminando la passata in eccesso. Farcire con il Formaggio Bruschetta...Mia e rimettere in forno per 2-3 minuti. Dopo aver sciolto il Formaggio, farcirla con i funghi Prataioli trifolati e le fette di prosciutto cotto. Riscaldare in forno la bruschetta per 1 altro minuto e servire.

### Ingredienti Menù

- 1 Pane Bruschetta...Mia - 7010
- q.b. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
- q.b. Funghi prataioli trifolati in asettico - FE1
- q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
- q.b. Passata di pomodoro - U21

### Ingredienti

- q.b. Prosciutto cotto