BRUSCHETTA PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI



Ingredienti Menù

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

Ingredienti

q.b. Prosciutto cotto

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.

© 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)