

## BRUSCHETTA REALE



### 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. Spaccatelli di carciofo "Freschezza" all'olio di semi di girasole - HA1

### Ingredienti

- q.b. Prosciutto crudo

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 gli Spaccatelli di Carciofo e la Grancrema di Parmigiano Reggiano a filo. Scaldare altri 2 minuti e servire.