

BRUSCHETTA ROMANA



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 i Filetti di Acciughe, scaldare altri 2 minuti e servire.

Ingredienti Menù

1 Pane Bruschetta...Mia - 7010

q.b. Filetti di Acciughe - MP1

q.b. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Passata di pomodoro - U21

Ingredienti