

## BRUSCHETTA RUSTICA



Chef: Leonardo Pellacani

### Procedimento

Spennellare da una sola parte la fetta di Pane con l'Olio extravergine d'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 Porcini a fette e la salsiccia precedentemente sgranata e tostata. 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. Olio extravergine di oliva - EK5  
q.b. Passata di pomodoro - U21  
q.b. Porcini a fette trifolati in asettico - GQ1

### Ingredienti

q.b. Salsiccia