

BRUSCHETTA SOLE MIO



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 gocce di Pesto alla genovese e i pomodori Soleggiati. Scaldare per altri 2 minuti 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. Pesto alla genovese - C3H

q.b. Soleggiati - TX1

Ingredienti

q.b. Rucola