BRUSCHETTA TARTUFATA



Ingredienti Menù

1 Pane Bruschetta...Mia - 7010

q.b. Crema ai formaggi al profumo di tartufo - EI1X

q.b. Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo - EXH07

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

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Passata di pomodoro - U21

Ingredienti

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 la Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo e la Crema ai formaggi. Scaldare altri 2 minuti 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)