

BRUSCHETTA TARTUFATA



Ingredienti Menù

- 1 Pane Bruschetta...Mia - 7010
- q.b. Crema ai formaggi al profumo di tartufo - E11X
- 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.