

BRUSCHETTA VALTELLINESE



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. Poker di funghi - G71

Ingredienti

- q.b. Bresaola
- q.b. Prezzemolo

Chef: Leonardo Pellacani

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 bresaola, il Poker di funghi e scaldare per 2 minuti. Ultimare con prezzemolo e servire.