

BRUSCHETTA MARE E MONTI



Chef: Monica Copetti

Préparation

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 i funghi Porcini e l'Insalata di mare Atlantica. Scaldare per altri 2 minuti e servire guarnendo con prezzemolo fresco.

Ingrédients Menù

- 1 Pane Bruschetta...Mia - 7010
- q.b. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
- q.b. Funghi porcini "Il Boschetto" a fette trifolati - G61
- q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
- q.b. Passata di pomodoro - U21
- q.b. Trionfo di Mare - 1ADN

Ingrédients

- q.b. Prezzemolo