BRUSCHETTA BOSCAIOLA



INGREDIENTI

- 20g Crema ai Quattro Formaggi Spalmabile
- 50g Crema di Radicchio
- 30g mozzarella
- 30g Misto Funghi Trifolati C'era Una Volta
- 2 fette lardo

PROCEDIMENTO

- Tostare il pane e stendere il velo di crema ai quattro formaggi.
- Aggiungere la crema di radicchio, la mozzarella e il misto funghi trifolati.
- Cuocere nel fornetto per 4 minuti.
- Prima di servire aggiungere le due fette di lardo.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema ai Quattro Formaggi Spalmabile



Crema di Radicchio



Misto Funghi Trifolati C'era Una Volta