



CUCINA CON NOI!

Bruschette miste

INGREDIENTI

pane per bruschette

una confezione di Tanti Funghi Orogel

una confezione di Piselli Dolce Italia Orogel

una confezione di Zucca a Cubetti Orogel

una confezione di Punte di Asparagi Orogel

una confezione di Zucchine a Fette Orogel

100 g di ricotta

100 g di caprino

100 g di feta

100 g di prosciutto crudo

100 g di salmone affumicato

prezzemolo, rucola, menta, finocchietto o aneto

3 ravanelli

aceto balsamico

olio evo, sale e pepe



45



6



Facile



Antipasti

Preparazione

1 Bruschetta zucchine, salmone e ricotta: tostare il pane al forno, stendere la ricotta e le zucchine cotte in padella antiaderente secondo le istruzioni scritte sulla busta. Tagliare una fetta di salmone affumicato della misura della bruschetta e decorare con qualche fettina sottile di ravanello e un rametto di aneto.

2 Bruschetta con piselli, caprino e menta: tostare il pane al forno e in contemporanea cuocere i piselli seguendo le istruzioni sulla busta. Spalmare il caprino sulla bruschetta e farcirla con i piselli, qualche "fiocco" di caprino e foglioline di menta. Condire con pepe e olio evo a piacere.



3

Bruschetta zucca, feta, rucola e aceto balsamico: tostare il pane al forno e in contemporanea cuocere la zucca seguendo le istruzioni sulla busta. Adagiare i cubetti di zucca sulla bruschetta e decorare con la feta sbriciolata, qualche foglia di rucola, qualche goccia di aceto balsamico e pepe.

4

Bruschetta con prosciutto crudo, asparagi e ricotta: tostare il pane al forno e in contemporanea cuocere gli asparagi seguendo le istruzioni sulla busta. Stendere sul pane caldo la ricotta. Sopra la ricotta posizionare la fetta di prosciutto e due asparagi per bruschetta.

5

Bruschetta con funghi, feta e prezzemolo: tostare il pane al forno e in contemporanea cuocere i funghi seguendo le istruzioni sulla busta. Bagnare la bruschetta con qualche goccia d'olio, farcirla con i funghi cotti assieme al prezzemolo e decorare con qualche altra foglia di prezzemolo fresco e feta sbriciolata!

