



## BRUSCHETTA

Die INPETTO Bruschetta Mischung wird in 3 Teilen mit 1 Teil Wasser verrührt, kurz anweichen lassen und mit einem weiteren Teil INPETTO Olio di Oliva vermengt.

Das Ergebnis schmeckt wunderbar auf Weißbrot oder Crostini (mit INPETTO Olivenöl bestrichen und in der Pfanne geröstetes Weißbrot).

Bruschetta ist aber auch hervorragend geeignet als Soßengrundlage für alle Pastagerichte, dabei muss lediglich die Konsistenz etwas flüssiger gehalten werden (d.h. 3 Teile Bruschetta, 3 Teile Wasser und 3 Teile Olivenöl) in der Pfanne lediglich erwärmen, und mit der al dente gekochten Pasta in der Pfanne mit nur wenig Kochwasser vermengen, auf Teller verteilen und mit etwas frisch geriebenen Parmigiano bestreuen.

**Guten Appetit!**