

## BOCCONCINI DI FOCACCIA

---



### Ingredienti Menù

---

- q.b. Crema di Rosmarino - KU7
- q.b. Crema di salvia - KT7
- q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

### Ingredienti

---

- q.b. Sale grosso
- n.1 Focaccia

**Chef:** Monica Copetti

### Procedimento

---

Per 4 persone

Spenellare la superficie della Focaccia con Olio extravergine di oliva. Spalmare la Crema di Rosmarino e la Crema di Salvia. Spargere il sale grosso e cuocere in forno a 200° per 3-4 minuti. Tagliare in bocconcini e servire a cestino.