

## FOCACCIA AL PROSCIUTTO COTTO E MELANZANE

---



### Ingredienti Menù

---

30 g Gransalsa di melanzane - ZK1

5 g Pesto alla genovese - C37

### Ingredienti

---

q.b. Insalata gentile

q.b. Pomodoro

60 g Mozzarella

60 g Prosciutto cotto

Focaccia

**Chef:** Monica Copetti

### Procedimento

---

Per 1 focaccia

Tagliare orizzontalmente la Focaccia. Spalmare la Gransalsa di melanzane miscelata con il Pesto alla genovese e farcire con tutti gli altri ingredienti. Cuocere in forno a 200°C per 3-4 minuti.