

FOCACCIA AL PROSCIUTTO COTTO E MELANZANE



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.

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