

FOCACCIA CAMPAGNOLA



Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 1 focaccia

Tagliare la Focaccia orizzontalmente. Spalmare su un lato la Gransalsa di Porro e sull'altro la Grancrema al Parmigiano Reggiano. Cuocere in forno a 200°C per 3-4 minuti e farcire con Lardo ed insalata verde.

Ingredienti Menù

q.b. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1

q.b. Gransalsa di Porro - BI1

q.b. Lardo Patanegra - 2B9

Ingredienti

q.b. Insalata

Focaccia