

## FOCACCIAS CAMPAGNOLA



### 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

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.