

FOCACCIA MIT GESCHMORTER ENDIVIE, SCAMORZA-KÄSE UND LECCINO-OLIVEN



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

150 g. Scarola campana (Endivie aus Kampanien) - ZFP

25 g. Olive Leccino denocciolate (Leccino-Oliven, entsteint) - Z92

Zutaten

30 g Scamorza-Käs