

FOCACCIA MIT PAPRIKA UND PESTO ALLA GENOVESE



Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Per 1 focaccia

Tagliare la Focaccia orizzontalmente. Farcire con mozzarella, Peperonepronto e qualche goccia di Pesto alla genovese. Cuocere in forno a 200°C per 3-4 minuti. Ultimare con fette di pomodoro fresco, insalata gentile e qualche fogliolina di basilico.

Menù-Zutaten

50 g Peperonepronto (Tafelfertige Paprika) - V41

5 g Pesto alla genovese - C37

Zutaten

frische Tomaten in Scheiben

frisches Basilikum

60 g Mozzarella in Scheiben

Gentile salat

Focaccia