

FOCACCIA MIT SPANFERKEL, STÄNGELKOHL UND GRANCREMA PECORINO



Menù-Zutaten

10 g Grancrema di Pecorino (Grancrema mit Pecorino) - KG1
50 g Porchetta Cotta su Forno a Legna (Porchetta aus dem Holzofen) - 2Z9X
5 g Crema di friarielli (Stängelkohlcreme) - K20K

Zutaten

40 g Auberginen in Scheiben, im Ofen gegart
10 g Gentile salat
50 g Spanferkel
gemahlener Pfeffer
15 g streichfähiger Käse
Focaccia

Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Per 1 focaccia

Tagliare la Focaccia orizzontalmente. Su un lato spalmare il formaggio spalmabile, le melanzane a fette e la Porchetta. Sull'altro lato, invece, distribuire la crema di friarielli e la Grancrema di Pecorino. Cuocere in forno per 3-4 minuti a 200°C. Ultimare aggiungendo l'insalata e un pò di pepe macinato.