

FOCACCETTE FINGER FOOD



Chef: Leonardo Pellacani

Method

Per 6 persone

Preparare l'impasto con l'aggiunta del Pesto alla genovese Menù. Stenderlo, formare una focaccia e cuocerla. Tagliare la focaccia e farcirla con i filetti di Peperonepronto, le Olive taggiasche denocciolate, la scarola e una fettina di provola.

EXECUTIVE PIZZA CHEF: ANTONINO ESPOSITO

Gluten Free Method

Sostituendo l'impasto, con uno idoneo, la preparazione diventa GLUTEN FREE.

Menù Ingredients

q.b. Olive taggiasche denocciolate - XL1

q.b. Peperonepronto - V41

q.b. Pesto alla genovese - BY1X

Ingredients

q.b. Scarola fresca

q.b. Provola