FOCACCETTE FINGER FOOD



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

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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)