

FOCACCIA CON PIMIENTOS Y PESTO GENOVÉSE



Chef: Monica Copetti

Preparación

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.

Ingredientes Menù

50 g Peperonepronto - V41

5 g Pesto alla genovese (Pesto genovés) - C37

Ingredientes

albahaca fresca

60 g queso mozzarella en rodajas

tomates frescos en rodajas

lechuga batavia

Focaccia