FOCACCIA CON PIMIENTOS Y PESTO GENOVÉSE



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

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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)