

FOCACCIA CON PORCHETTA, GRELOS Y GRANCREMA DE PECORINO



Ingredientes Menù

- 10 g Grancrema di Pecorino (Grancrema de queso de Pecorino) - KG1
- 50 g Porchetta Cotta su Forno a Legna (Porchetta asada en horno de leña) - 2Z9X
- 5 g Crema di friarielli (Crema de grelos) - K20K

Ingredientes

- 40 g berenjenas en rodajas cocinadas al horno
- 10 g lechuga batavia
- pimienta molida
- 15 g queso untable
- Focaccia

Chef: Gianluca Galliera

Preparación

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.