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.

© 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)