FOCACCIA SPECK Y PESTO DE CÁÑAMO



Ingredientes Menù

20 g Pesto di canapa Bio (Pesto de cáñamo ecológico) - K370B

Ingredientes

sal y pimienta
20 g queso untable
10 g lechuga batavia
50 g tomates rojos en rodajas
50 g Speck
25 g calabacines en rodajas cocinados al horno

Chef: Gianluca Galliera

Preparación

Per 1 focaccia
Tagliare la Focaccia orizzontalmente. Spalmare il formaggio e il Pesto di canapa su un lato, le zucchine e lo speck sull'altro. Tostare in forno per 4-5 minuti a 200°C. Ultimare con insalata, pomodori, sale e pepe. Tagliare la Focaccia farcita a triangoli e unirli con uno spiedino di legno.

© 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)