

BOCCONCINI DI FOCACCIA



Ingrédients Menù

- q.b. Crema di Rosmarino - KU7
- q.b. Crema di salvia - KT7
- q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingrédients

- q.b. Sale grosso
- n.1 Focaccia

Chef: Monica Copetti

Préparation

Per 4 persone

Spennellare la superficie della Focaccia con Olio extravergine di oliva. Spalmare la Crema di Rosmarino e la Crema di Salvia. Spargere il sale grosso e cuocere in forno a 200° per 3-4 minuti. Tagliare in bocconcini e servire a cestino.