BOUCHÉES DE FOCACCIA



Ingrédients Menù

q.b. Crema di Rosmarino (Crème de romarin) - KU7

q.b. Crema di salvia (Crème de sauge) - KT7

q.b. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC

Ingrédients

Sel gros

1 Focaccia

Chef: Monica Copetti

Préparation

Pour 4 personnes

Badigeonner la surface de la Focaccia avec de l'huile d'olive extra vierge. Étaler la crème de romarin et la crème de sauge. Saupoudrer de gros sel et cuire au four à 200° pendant 3-4 minutes. Couper en bouchées et servir dans un panier.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)