

## FOCACETTE FINGER FOOD



### Ingrédients Menù

- q.b. Olive taggiasche denocciolate - XL1
- q.b. Peperonepronto - V41
- q.b. Pesto alla genovese - BY1X

### Ingrédients

- q.b. Scarola fresca
- q.b. Provolà

Chef: Leonardo Pellacani

### Préparation

Per 6 persone

Preparare l'impasto con l'aggiunta del Pesto alla genovese Menù. Stenderlo, formare una focaccia e cuocerla. Tagliare la focaccia e farcirla con i filetti di Peperonepronto, le Olive taggiasche denocciolate, la scarola e una fettina di provola.

EXECUTIVE PIZZA CHEF: ANTONINO ESPOSITO

### Préparation sans gluten

Sostituendo l'impasto, con uno idoneo, la preparazione diventa GLUTEN FREE.