

FOCACCIA BOSCAIOLA



Chef: Monica Copetti

Préparation

Per 1 focaccia

Tagliare la Focaccia orizzontalmente. Spalmare su un lato la Grancrema di scamorza affumicata e sull'altro la Gransalsa di porcini.
Cuocere in forno a 200°C per 3-4 minuti. Farcire con il Roast-beef e la rucola.

Ingrédients Menù

q.b. Grancrema di Scamorza affumicata - E91

q.b. Gransalsa di funghi porcini - BV1

q.b. Roast beef di sottofesa al Profumoro - 2N9

Ingrédients

q.b. Rucola

Focaccia