

FOCACCIA JAMBON CUIT ET AUBERGINES



Ingrédients Menù

30 g Gransalsa di melanzane (Gransalsa d'aubergines) - ZK1

5 g Pesto alla genovese (Pesto à la Génoise) - C37

Ingrédients

petite laitue

tomate fraîche en tranches

60 g de mozzarella en tranches

60 g de jambon cuit

Focaccia

Chef: Monica Copetti

Préparation

Per 1 focaccia

Tagliare orizzontalmente la Focaccia. Spalmare la Gransalsa di melanzane miscelata con il Pesto alla genovese e farcire con tutti gli altri ingredienti. Cuocere in forno a 200°C per 3-4 minuti.