

FOCACCIA JAMBON FUMÉ ET PESTO DE CHANVRE



Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Per 1 focaccia

Tagliare la Focaccia orizzontalmente. Spalmare il formaggio e il Pesto di canapa su un lato, le zucchine e lo speck sull'altro.

Tostare in forno per 4-5 minuti a 200°C. Ultimare con insalata, pomodori, sale e pepe. Tagliare la Focaccia farcita a triangoli e unirli con uno spiedino di legno.

Ingrédients Menù

20 g Pesto di canapa Bio (Pesto de chanvre Bio) - K370B

Ingrédients

sel et poivre

10 g de petite laitue

50 g de tomate rouge en tranches

50 g de jambon fumé

25 g de courgettes en tranches cuites au four

20 g de fromage à tartiner