

## FOCACCIAS POIVRON ET PESTO À LA GÉNOISE



### Ingrédients Menù

50 g Peperonepronto - V41  
5 g Pesto alla genovese (Pesto à la Génoise) - C37

### Ingrédients

basilic frais  
60 g de mozzarella en tranches  
tomate fraîche en tranches  
petite laitue  
Focaccia

Chef: Monica Copetti

### Préparation

Per 1 focaccia

Tagliare la Focaccia orizzontalmente. Farcire con mozzarella, Peperonepronto e qualche goccia di Pesto alla genovese. Cuocere in forno a 200°C per 3-4 minuti. Ultimare con fette di pomodoro fresco, insalata gentile e qualche fogliolina di basilico.