

## FOCACCIA 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.