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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)