

FOCACCIA PORCHETTA, FRIARIELLI ET GRANCREMA DE BREBIS



Ingrédients Menù

10 g Grancrema di Pecorino (Grancrema de Pecorino) - KG1
50 g Porchetta Cotta su Forno a Legna (Porchetta cuite au four à bois) - 2Z9X
5 g Crema di friarielli (Crème de pousses de navet) - K20K

Ingrédients

40 g d'aubergines en tranches cuites au four
10 g de petite laitue
poivre moulu
15 g de fromage à tartiner
Focaccia

Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Per 1 focaccia

Tagliare la Focaccia orizzontalmente. Su un lato spalmare il formaggio spalmabile, le melanzane a fette e la Porchetta. Sull'altro lato, invece, distribuire la crema di friarielli e la Grancrema di Pecorino. Cuocere in forno per 3-4 minuti a 200°C. Ultimare aggiungendo l'insalata e un pò di pepe macinato.