FOCACCIA CAMPAGNOLA



Ingrédients Menù

q.b. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1

q.b. Gransalsa di Porro - BI1

q.b. Lardo Patanegra - 2B9

Ingrédients

q.b. Insalata

Focaccia

Chef: Monica Copetti

Préparation

Per 1 focaccia

Tagliare la Focaccia orizzontalmente. Spalmare su un lato la Gransalsa di Porro e sull'altro la Grancrema al Parmigiano Reggiano.

Cuocere in forno a 200°C per 3-4 minuti e farcire con Lardo ed insalata verde.

© 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)