BOCCONCINI DI FOCACCIA

Chef: Monica Copetti

Ingredienti Menù

q.b. Crema di Rosmarino - KU7

q.b. Crema di salvia - KT7

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

q.b. Sale grosso

n.1 Focaccia

Procedimento

Per 4 persone

Spenellare la superficie della Focaccia con Olio extravergine di oliva. Spalmare la Crema di Rosmarino e la Crema di Salvia. Spargere il sale grosso e cuocere in forno a 200° per 3-4 minuti. Tagliare in bocconcini e servire a cestino.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)