FOCACCETTE FINGER FOOD

Ingredienti Menù

q.b. Olive taggiasche denocciolate - XL1

q.b. Peperonepronto - V41

q.b. Pesto alla genovese - BY1X

Ingredienti

q.b. Scarola fresca

q.b. Provola

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Preparare l'impasto con l'aggiunta del Pesto alla genovese Menù. Stenderlo, formare una focaccia e cuocerla. Tagliare la focaccia e farcirla con i filetti di Peperonepronto, le Olive taggiasche denocciolate, la scarola e una fettina di provola.

EXECUTIVE PIZZA CHEF: ANTONINO ESPOSITO

Procedimento senza glutine

Sostituendo l'impasto, con uno idoneo, la preparazione diventa GLUTEN FREE.

© 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)