FOCACCIA AL PROSCIUTTO COTTO E MELANZANE

Ingredienti Menù

30 g Gransalsa di melanzane - ZK1

5 g Pesto alla genovese - C37

Ingredienti

q.b. Insalata gentile

q.b. Pomodoro

60 g Mozzarella

60 g Prosciutto cotto

Focaccia

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 1 focaccia

Tagliare orizzontalmente la Focaccia. Spalmare la Gransalsa di melanzane miscelata con il Pesto alla genovese e farcire con tutti gli altri igredienti. Cuocere in forno a 200°C per 3-4 minuti.

© 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)