

FOCACCIAS BOSCAIOLA



Ingredienti Menù

q.b. Grancrema di Scamorza affumicata - E91
q.b. Gransalsa di funghi porcini - BV1
q.b. Roast beef di sottofesa al Profumoro - 2N9

Ingredienti

q.b. Rucola
Focaccia

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 1 focaccia

Tagliare la Focaccia orizzontalmente. Spalmare su un lato la Grancrema di scamorza affumicata e sull'altro la Gransalsa di porcini. Cuocere in forno a 200°C per 3-4 minuti. Farcire con il Roast-beef e la rucola.