FOCACCIA BOSCAIOLA



Chef: Monica Copetti

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

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.

© 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)