FOCACCIA CILENTINA



Ingredienti Menù

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Salsa alle noci - C4H

Ingredienti

q.b. Tomini di Formaggio di Capra

q.b. Noci

q.b. Fichi freschi

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Realizzare una focaccia preparata con grano arso e un filo di Olio extravergine di oliva e metterla in forno. In uscita stendere uno strato di Salsa di noci, decorare con tomini di caprino e noci ed aggiungere i fichi freschi tagliati a spicchi.

EXECUTIVE PIZZA CHEF: ANTONINO ESPOSITO

© 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)