

FOCACCIA CON PORCHETTA, FRIARIELLI E GRANCREMA DI PECORINO



Ingredienti Menù

10 g Grancrema di Pecorino - KG1
50 g Porchetta Cotta su Forno a Legna - 2Z9X
5 g Crema di friarielli - K20K

Ingredienti

40 g Melanzane a fette cotte al forno
10 g Insalata gentile
q.b. Pepe
15 g Formaggio spalmabile
Focaccia

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Per 1 focaccia

Tagliare la Focaccia orizzontalmente. Su un lato spalmare il formaggio spalmabile, le melanzane a fette e la Porchetta. Sull'altro lato, invece, distribuire la crema di friarielli e la Grancrema di Pecorino. Cuocere in forno per 3-4 minuti a 200°C. Ultimare aggiungendo l'insalata e un pò di pepe macinato.