

## FOCACCI 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.