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 Battuto di friarielli - K80K

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 il Battuto 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.

© 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)