FOCACCIA DORATA



Ingredienti Menù

200 g Crema ai formaggi spalmabile - EM1

200 g Dorati - TN1

300 g Salsa di cuori di carciofo - CEH

Ingredienti

100 g Pancetta affumicata

Focaccia

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 1 focaccia

Tagliare la Focaccia orizzontalmente. Spalmare la Crema ai formaggi su un lato e la Salsa di cuori di carciofo sull'altro. Farcire con pancetta affumicata e pomodori Dorati. Cuocere in forno a 200°C per 3-4 minuti.

© 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)