FOCACCIA PEPERONI E PESTO ALLA GENOVESE



Ingredienti Menù

q.b. Peperonepronto - V41

q.s Pesto alla genovese - C37

Ingredienti

q.b. Basilico

q.b. Mozzarella a fette

q.b. Pomodoro

q.b. Insalata gentile

Focaccia

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 1 focaccia

Tagliare la Focaccia orizzontalmente. Farcire con mozzarella, Peperonepronto e qualche goccia di Pesto alla genovese. Cuocere in forno a 200°C per 3-4 minuti. Ultimare con fette di pomodoro fresco, insalata gentile e qualche fogliolina di basilico.

© 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)