

FOCACCIÀ PEPPERONI E PESTO ALLA GENOVESE

Ingredienti Menù

q.b. Peperone pronto - 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, Peperone pronto 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.