FOCACCIA SPECIALE



Chef: Monica Copetti

Ingredienti Menù

q.b. Crema ai formaggi spalmabile - EM1

q.b. Mortadella con cinghiale - 2K9

q.b. Pesto ai pistacchi - BX7

Ingredienti

Focaccia

Procedimento

Per 1 focaccia

Tagliare orizzontalmente la Focaccia. Amalgamare la Crema ai formaggi spalmabile con il Pesto ai pistacchi e spalmarla su entrambi i lati. Farcire con Mortadella di cinghiale e cuocere in forno per 3-4 minuti a 200°C.

© 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)