FOCACCIA SPECK E PESTO DI CANAPA



Ingredienti Menù

20 g Pesto di canapa Bio - K370B

Ingredienti

q.b. Sale e Pepe
10 g Insalata gentile
50 g Pomodori
50 g Speck
25 g Zucchine a fette cotte al forno
20 g Formaggio spalmabile

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Per 1 focaccia
Tagliare la Focaccia orizzontalmente. Spalmare il formaggio e il Pesto di canapa su un lato, le zucchine e lo speck sull'altro. Tostare in forno per 4-5 minuti a 200°C. Ultimare con insalata, pomodori, sale e pepe. Tagliare la Focaccia farcita a triangoli e unirli con uno spiedino di legno.

© 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)