

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.