

FOCACCIASUNSHINE



INGREDIENTI PER 1 FOCACCIA

- 30g Pesto alla Genovese
- 30g mozzarella fior di latte
- 25g stracciatella
- 5 Pomodorini Gourmet a Spicchi Mid-Dry
- 3 Pomodorini Gialli Mid-Dry in Olio di Girasole
- q.b. Olive Taggiasche Denocciolate in Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Condimento Olio al Basilico
- foglioline di menta

PROCEDIMENTO

- Farcire la focaccia con la mozzarella e cuocere in forno.
- Terminata la cottura completare con il pesto alla genovese, la stracciatella, i pomodorini gialli e rossi, le olive taggiasche, la menta e l'olio al basilico.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Pesto alla Genovese



Pomodorini Gourmet a Spicchi Mid-Dry



Pomodorini Gialli Mid-Dry in Olio di Girasole



Olive Taggiasche Denocciolate in Olio Extra Vergine di Oliva



Condimento Olio al Basilico