

## FOCACCIA TONIFICANTE



### INGREDIENTI PER 1 FOCACCIA

- 30g Crem-A-Poche Carciofi
- 50g tartare di salmone
- 4 Carciofi Grigliati in Olio di Girasole
- 30g formaggio spalmabile
- q.b. Curcuma Macinata
- q.b. Gomasio
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. finocchietto selvatico fresco

### PROCEDIMENTO

- Farcire la focaccia con la crema carciofi e cuocere in forno.
- Terminata la cottura completare con la tartare di salmone condita con olio e gomasio, la spuma di formaggio spalmabile e curcuma, i carciofi grigliati e il finocchietto selvatico.

### PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Crem-A-Poche  
Carciofi**



**Carciofi Grigliati in  
Olio di Girasole**



**Curcuma Macinata**



**Gomasio**



**Olio Extra Vergine di  
Oliva**