FOCACCIA ENERGY



INGREDIENTI PER 1 FOCACCIA

- 30g mozzarella fior di latte
- 60g battuta di manzo
- 25g Famigliola Gialla Trifolati C'era Una Volta
- Pomodorini Gialli Mid-Dry in Olio di Girasole
- 25g formaggio spalmabile
- 25g Crema di Porcini
- q.b. Pepe Cuvée - Miscela di Spezie Tritata
- q.b. Condimento Olio all'Aglio Orsino
- q.b. Fiocchi di Sale Marino

PROCEDIMENTO

- Farcire la focaccia con la mozzarella e cuocere in forno.
- Terminata la cottura completare con la spuma di porcini realizzata con formaggio spalmabile e crema di porcini, le quenelle di battuta di manzo condite con l'olio all'aglio orsino, fiocchi di sale e pepe cuvée, i funghi famigliola gialla e i pomodorini mid dry.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Famigliola Gialla Trifolati C'era Una Volta



Pomodorini Gialli Mid-Dry in Olio di Girasole



Crema di Porcini



Pepe Cuvée - Miscela di Spezie Tritata



Condimento Olio all'Aglio Orsino



Fiocchi di Sale Marino