FOCACCIA TONNATA CON LOMBATA DI MAIALINO E POMODORINI



INGREDIENTI PER 1 FOCACCIA

- 200g lonza di maiale
- 70g mozzarella fiordilatte
- 50g Crem-A-Poche Tonnata
- 20g Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Pomodorini Gourmet a Spicchi Mid-Dry
- q.b. Pomodorini Gialli Mid-Dry in Olio di Girasole
- q.b. Capperi in Aceto di Vino
- q.b. Pepe per Bistecche - Miscela di Spezie - Grossa
- q.b. Pepe all'Arancio

PROCEDIMENTO

- Insaporire la lonza con le spezie e l’olio.
- Inserire in un sacchetto sottovuoto e cuocere a 63 gradi per due o tre ore in base alla dimensione del pezzo utilizzato.
- Cuocere la focaccia in forno con la mozzarella fiordilatte.
- Terminata la cottura completare con la lonza affettata fine, la crema tonnata, i pomodorini e i capperi.
- Guarnire con foglie di maggiorana.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crem-A-Poche Tonnata



Olio Extra Vergine di Oliva



Pomodorini Gourmet a Spicchi Mid-Dry



Pomodorini Gialli Mid-Dry in Olio di Girasole



Capperi in Aceto di Vino



Pepe per Bistecche - Miscela di Spezie - Grossa



Pepe all'Arancio