

FOCACCIA GENOVESE REMIX

La focaccia genovese più “ricca” che potrete incontrare nella vita.



INGREDIENTI PER 1 FOCACCIA

- 4 fette lardo
- 200g Porcini Trifolati a Fette C'era Una Volta
- 80g Chutney Zucca-Mela
- 100g spinaci
- q.b. Pomodori Secchi a Filetti in Olio di Girasole
- q.b. Black Bbq, Miscela di Spezie Barbacoa
- q.b. Olio di Noci
- Fiocchi di Sale Marino
- q.b. nocciole

PROCEDIMENTO

- Farcire la focaccia con alla base gli spinaci conditi con olio di noci e fiocchi di sale, aggiungere i porcini caldi, il lardo insaporito con la miscela black BBQ e completare con nocciole, chutney e filetti di pomodoro secco.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Porcini Trifolati a Fette C'era Una Volta



Chutney Zucca-Mela



Pomodori Secchi a Filetti in Olio di Girasole



Black Bbq, Miscela di Spezie Barbacoa



Olio di Noci



Fiocchi di Sale Marino

