

# FOCACCIA SUNSHINE



## 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 Denocciate 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 Denocciate in Olio Extra Vergine di Oliva**



**Condimento Olio al Basilico**