

Focaccia rzemieślnicza w formie kanapki

SKŁADNIKI

KANAPKA

1	FOCACCIA RZEMIEŚNICZA Z ROZMARYNEM ALFAPRO	1	OLIWKI ZIELONE
1	POMIDORKI KOKTAJLOWE	1	SZYNKA PROSCIUTTO CRUDO
1	RUKOLA	1	MOZARELLA

SMAROWIDŁO

1	PESTO ALLA GENOVESE VIADER	2	SEREK DO SUSHI PIĄTNICA
---	--	---	---

WYKOŃCZENIE

1	OLIWA Z OLIVEK EXTRA VIRGIN W SPRAYU ALFAPRO
---	--



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1 Focaccię rzemieślniczą o wymiarach 60 × 40 cm kroimy na kwadraty 20 × 20 cm. Następnie każdy kawałek przekrawamy po przekątnej, aby otrzymać trójkąty. Ostatnim krokiem jest przekrojenie focacci wzdłuż, tak aby powstały kanapki.
- 2 Przygotowujemy smarowidło: mieszamy serek do sushi z pesto w proporcji 2:1 i smarujemy nim przekrojone części focacci.
- 3 Dalsze dodatki to już kwestia fantazji. Proponujemy jednak wersję skomponowaną przez naszego technologa, Cesare Candido – twórcę firmowej focacci. Układamy na niej różyczki z szynki, połówki pomidorków koktajlowych, zielone oliwki, poszarpaną mozzarellę, a całość wykańczamy rukolą.
- 4 Na koniec polecamy spryskać całość oliwą z oliwek w sprayu marki Alfapro – dla smaku i pięknego blasku. Gotowe!

Smacznego

