



Come, quando, vuoi.



Ricetta con La Focaccia Dailybread

Focaccia al profumo di basilico

Ingredienti

- 1 Focaccia DailyBread
- 1 vasetto di pesto alla genovese
- 8 pomodorini secchi sott'olio
- 1 mozzarella

Preparazione

Preriscalda il forno a 230°. Nel frattempo, taglia la mozzarella a dadini piccoli e sgocciola i pomodorini secchi sott'olio.

Senza toglierla dal suo vassoio in cartoncino, spalma la Focaccia DailyBread di pesto al basilico e poi aggiungi i dadini di mozzarella e i pomodorini.

Una volta raggiunta la temperatura di 230°, inforna la focaccia sul suo vassoio e lasciala cuocere per circa 5/6 minuti, finché non è ben dorata.