



Focaccia avec Salame Rapellino Classico et radis roses

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 4 focaccia d'env. 100 g
- 200g mozzarella
- 4 oignons nouveaux
- 12 radis roses
- 200g épinards à salade
- 320g Salame Rapellino Classico

Préparation

1. Ouvrir la focaccia par le milieu et les faire griller brièvement à la poêle ou au four.
2. Détailler la mozzarella en tranches, couper fin les oignons nouveaux et déliter les radis en rondelles.
3. Garnir les focaccias de mozzarella, d'épinards, de radis, d'oignons et de Salami Rapellino Classico