RICETTARIO FOCACCIOTTI

Fancone 1896

ANTICA GENOA®

la focaccia

Focacciotto TRADIZIONALE

ABBINAMENTI

FOCACCIOTTO ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Uno SNACK pronto all'uso!
Un «formato PICCOLO e FUNZIONALE».
Servito liscio oppure farcito, è uno snack da mangiare in ogni momento della giornata

ANTICA GENOA la focaccia

Focacciotto TRADIZIONALE

AFFETTATI

INGREDIENTI

Salame
Mortadella
Prosciutto

PREPARAZIONE

Il focacciotto all'olio extravergine d'oliva ha un gusto delicato che ben si abbina a ogni tipo di affettato.

ANTICA GENOA la focaccia

Focacciotto TRADIZIONALE

RICOTTA E PESTO

INGREDIENTI

Pesto genovese
Ricotta fresca
Foglie basilico
Olio extravergine d'oliva

PREPARAZIONE

Spalmare lo stracchino fresco sul focacciotto. Condire con pesto genovese. Aggiungere qualche foglia di basilico e un filo d'olio extravergine d'oliva

ANTICA GENOA la focaccia

Focacciotto
TRADIZIONALE

ACCIUGHE E BURRO

INGREDIENTI

Burro
Filetti di acciughe

PREPARAZIONE

Tagliare il focacciotto a strisce dello spessore di 1 cm. Dorare le fette su una griglia per un paio di minuti. Spalmare il burro e mettere il filetto d'acciuga.

ANTICA GENOA
la focaccia

Focacciotti CURCUMA

ABBINAMENTI

CURCUMA

Spezia di colore giallo intenso, fortemente aromatica, ricavata dalla radice della pianta chiamata Curcuma,

Si accompagna a piatti di verdure: ottima con verdure grigliate o fresche di stagione; con formaggi freschi; con ricette vegetariane

ANTICA GENOA la focaccia

Focacciotto CURCUMA

GAMBERETTI E AVOCADO

INGREDIENTI

Avocado
Gamberetti
Prezzemolo
Olio extravergine d'oliva
Limone

PREPARAZIONE

Tagliare l'avocado a cubetti: condirlo con olio, limone e sale.
Sgusciare i gamberetti e sbollentarli
Condire il focacciotto con l'avocado, i gamberetti e prezzemolo.

ANTICA GENOA la focaccia

Focacciotto CURCUMA

INSALATA DI POLLO

INGREDIENTI

Insalata di pollo, verdure e olive
Insalata verde
Olio extravergine d'oliva

PREPARAZIONE

Preparare l'insalata di pollo condendola con verdure e olive taggiasche.
Farcire il focacciotto con l'insalata verde, prezzemolo tritato e l'insalata di pollo.

ANTICA GENOA
la focaccia

Focacciotto CURCUMA

ROBIOLA E NOCI

INGREDIENTI

Robiola di capra
Gherigli di noci
Miele

PREPARAZIONE

Spalmare la robiola di capra fresca sulla focaccia Curcuma.
Tagliare la focaccia farcita in trancetti. Ultimare con gherigli di noci e un po' di miele

ANTICA GENOA la focaccia

Focacciotto CURCUMA

VERDURE GRIGLIATE E GAMBERETTI

INGREDIENTI

Zucchine grigliate
Pomodoro fresco
Gamberetti sgusciati
Origano
Olio extravergine d'oliva

PREPARAZIONE

Grigliare le zucchine.
Farcire il focacciotto con pomodori fresci tagliati a fette, zucchine grigliate, gamberetti precedentemente sbollentati e sgusciati. Condire con origano, olio e un pizzico di sale.

ANTICA GENOA la focaccia

Focacciotto
CURCUMA

SALMONE E STRACCHINO

INGREDIENTI

Salmone a fette
Stracchino
Rucola

PREPARAZIONE

Condire il salmone con qualche goccia di limone. Spalmare il formaggio stracchino (o il burro) sulla focaccia, foglie di rucola e salmone. Aggiungere un filo d'olio a piacimento.

ANTICA GENOA
la focaccia

Focacciotto
CURCUMA

INSALATA CON CROSTINI

INGREDIENTI

Lattuga, pomodorini, mais, cetrioli

PREPARAZIONE

Tagliare la focaccia a cubetti o a striscioline. Far tostare la focaccia alcuni minuti. Se si desidera, insaporire i crostini con l'aglio. Accompagnarli all'insalata mista.

ANTICA GENOA
la focaccia

Focacciotto CURCUMA

SALMONE E PHILADELPHIA

INGREDIENTI

Salmone
Philadelphia
Finocchietto selvatico
Rucola

PREPARAZIONE

Farcire la focaccia con fettine di salomone, rucola e finocchietto selvatico, philadelphia.
Aggiungere qualche goccia di limone.

ANTICA GENOA la focaccia

Focacciotto CURCUMA

STRACCHINO, PANCETTA, BASILICO

INGREDIENTI

Stracchino
Pancetta a cubetti
Foglie di basilico

PREPARAZIONE

Mettere i cubetti di pancetta in una pentola antiaderente e farli scottare. Farcire il focacciotto con le foglie di basilico; spalmare lo stracchino e ultimare con i dadini di pancetta scottati

ANTICA GENOA la focaccia

Focacciotti POMODORINI SECCHI E CHIMICHURRI

ABBINAMENTI

POMODORINI SECCHI DI SICILIA: Capuliato

CHIMICHURRI: mix di erbe: prezzemolo, peperoncino, aglio, origano, timo

Si accompagna a piatti di carni, grigliate, utilizzato come panino per hamburger, con salse forti

ANTICA GENOA la focaccia

Focacciotti POMODORINI SECCHI E CHIMICHURRI

PEPERONI E ACCIUGHE

INGREDIENTI

Peperoni sott'olio
Acciughe
Prezzemolo

PREPARAZIONE

Condire il focacciotto con peperoni sott'olio e filetti d'acciughe.
Aggiungere prezzemolo tritato.
Si può spalmare un po' di burro prima di farcire.

ANTICA GENOA la focaccia

Focacciotti POMODORINI SECCHI E CHIMICHURRI

PORCHETTA E FETA

INGREDIENTI

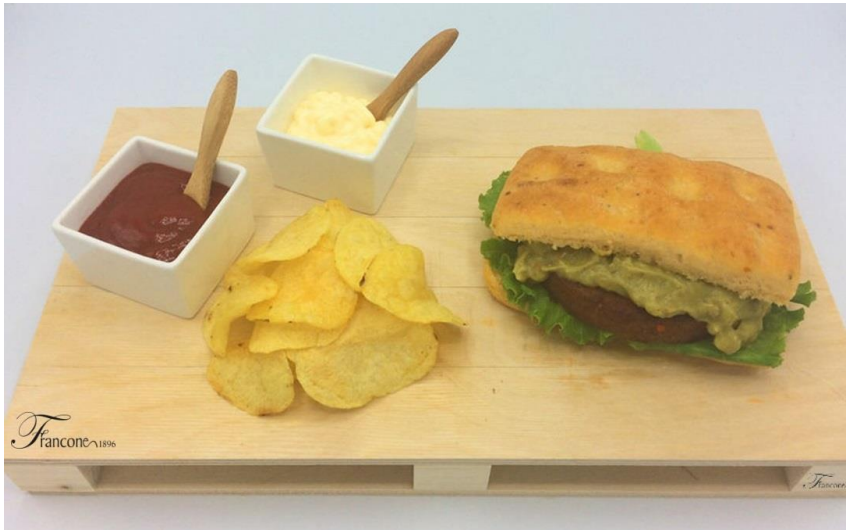
Porchetta a fette
Feta
Rosmarino

PREPARAZIONE

Farcire il focacciotto con la porchetta e con fettine di feta.
Dare una spolverata di foglie di rosmarino tritate.
Servire caldo.

ANTICA GENOA la focaccia

Focacciotti POMODORINI SECCHI E CHIMICHURRI



HAMBURGER VEGGY E GUACAMOLE

INGREDIENTI

Hamburger Veggy
Salsa guacamole

PREPARAZIONE

Cuocere l'hamburger veggy.
Farcire il focacciotto con: hamburger, salsa guacamole, qualche foglia di insalata. Aggiungere a piacere majonese e ketchup. Servirlo caldo

ANTICA GENOA la focaccia

Focacciotti POMODORINI SECCHI E CHIMICHURRI

CARNE CRUDA E GRANA

INGREDIENTI

Carne cruda
Grana in scaglie
Rucola
Olio extravergine d'oliva e limone

PREPARAZIONE

Condire la carne cruda con un filo d'olio e qualche goccia di limone. Farcire il focacciotto con foglie di rucola, grana in scaglie e la carne cruda condita.

ANTICA GENOA la focaccia