



Focaccia al pesto

Pizze e focacce

🕒 17m

👤 4



Ingredienti

- 1 Confezione 1 confezione di Base per focaccia La Soffice
- 1 Confezione 1 confezione di Pesto Fresco alla Genovese
- 8 in 8 Pomodori di pachino

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Srotolate la base per focaccia e lasciatela riposare come indicato sulla confezione. Preriscaldate il forno a 220° e versate sopra la focaccia il pesto. Con i polpastrelli schiacciate la focaccia, in modo da far penetrare il pesto e creare degli avvallamenti. Sistemate sulla superficie anche qualche pomodorino tagliato a metà e infornate per 12 minuti.

