



---

## BRUSCHETTE ROMANE

**Focaccia romana bianca piccola, mousse di olive nere, salsa al gazpacho, pesto di rucola**

Cuocere la focaccia romana bianca piccola in forno ventilato per 9min a 250°C e tagliare a strisciole di circa 2cm di larghezza. Lasciar intiepidire e impiattare affiancando una mousse di olive nere, una salsa al gazpacho e un pesto di rucola fresca.