

PIZZA AL PADELLINO - L'INSOLITA



Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Spennellare la base con un po' d'olio e tostare in forno ventilato 5-6 minuti a 250°. Tagliare in sei spicchi e farcirli con due mazzancolle a fetta, un dorato, rucola q.b. e salsa di nocciole a filo.

Menù-Zutaten

12 Èmazzancolle - MJ1

6 Dorati - TN1

q.b. Salsa di nocciole - KJ0X

Zutaten

q.b. Rucola