

## PIZZA AL PADELLINO - L'INSOLITA



**Chef:** Monica Copetti

### Preparación

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.

### Ingredientes Menù

12 Èmazzancolle - MJ1

6 Dorati - TN1

q.b. Salsa di nocciole - KJOX

### Ingredientes

q.b. Rucola