

PIZZA ACIREALE



Chef: Monica Copetti

Procedimento

Stendere la pizza, aggiungerci poca mozzarella. Cuocere in forno e all'uscita farcire con fette di pesce spada e decorare con qualche puntino di pesto alla genovese.

Ingredienti Menù

25 g. Pesto alla genovese - C3H

35 g. Pesce Spada Affumicato (trancio) - 1X9

Ingredienti

n° 1 Base per Pizza

80 g. Mozzarella