

PIZZA POLIPETTI, OLIVE LECCINO E DORATI



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere il disco della pizza, aggiungere il Frulloro, la mozzarella, i Polipetti alla marinara e cuocere in forno. In uscita aggiungere i pomodori Dorati, le Olive e l'Olio al prezzemolo.

Ingredienti Menù

- q.b. Dorati - TN1
- q.b. Frulloro ® - X93
- q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
- q.b. Olive Leccino Nostrale denocciate - Z91
- q.b. Polipetti alla marinara - MU1X

Ingredienti

- q.b. Prezzemolo
- q.b. Mozzarella
- 1 Disco di pasta