FRITTIERTE PIZZA FOGGIA



Chef: Maurizio Ferrari

Menù-Zutaten

15 g Pesto alla genovese fresco con Basilico Genovese DOP (Frisches Pesto "alla Genovese" mit Basilikum aus Genua g.u.) - WHP
n. 2 Mini Red - Pomodori Pizzutello semisecchi pelati in olio (halbgetrocknete geschälte Pizzutello Tomaten) - XN1X
n. 2 Mini Yellow pomodori semisecchi pelati Pizzutello (halbgetrocknete geschälte Pizzutello Tomaten) - XB1X

Zutaten

150 g Pizzateig
30 g Büffelmozzarella

Zubereitung

Pizzateig frittieren, abtropfen lassen, mit Büffelmozzarella belegen und backen. Nach dem Backen mit Mini Red, Mini Yellow und Pesto alla Genovese garnieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)