PIZZA AL PADELLINO - PONENTE



Menù-Zutaten

1 Pizza al padellino (Pfännchenpizza) - 7014
12 ca. Olive taggiasche denocciolate (Taggiasca-Oliven, entsteint) - XL1
6 Stck. Mini Red - Pomodori Pizzutello semisecchi pelati in olio (halbgetrocknete geschälte Pizzutello Tomaten) - XN1X
n.B. Pesto alla genovese fresco (Frisches Pesto "alla Genovese") - WH0X

Zutaten

n.B. Büffelmozzarella
n.B. Basilikum

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Die Pizza al Padellino Menù im auf 250 °C vorgeheizten Backofen etwa 6 Minuten backen, bis der Boden goldbraun und knusprig ist. Nach dem Backen in 6 Stücke schneiden.
Den Büffelmozzarella aus Kampanien auf der Oberfläche verteilen.
Zwei bis drei entkernte Taggiasca-Oliven Menù auf jedes Stück geben und die halbgetrockneten, in Öl eingelegten Pizzutello-Tomaten Menù harmonisch darauf verteilen, um Geschmack und Farbe auszugleichen.
Mit etwas frischem Pesto alla Genovese Menù verfeinern, das der Pizza Duft und aromatische Intensität verleiht.
Zum Schluss mit frischen Basilikumblättern garnieren, um einen grünen und duftenden Akzent zu setzen.

Verarbeitung ohne Gluten

© 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)