

PIZZA ALLA SCAROLA



Menù-Zutaten

- 15 g. Filetti di Acciughe - MP1
- 15 g. Olive Leccino denocciolate - Z93
- 60 g. Scarola campana - ZFP
- q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Zutaten

- 70 g. Mozzarella fior di latte
- 5 g. Pinoli
- n°1 Base per Pizza

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Stendere il disco di pasta e distribuirvi la mozzarella a cubetti, aggiungere la Scarola, i Filetti di acciughe, le Olive nostraline, i pinoli e infornare. A cottura ultimata aggiungere un goccio d'olio extravergine e servire la pizza fumante.