

PIZZA BOLOGNA



Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Pizzateig mit Mozzarella belegen und backen. Nach dem Backen Burrata-Käse in die Mitte geben und mit Mortadella, Ricotta, Pistazienpesto und Gehackten Pistazien garnieren

Menù-Zutaten

10 g Granella di pistacchio (Gehackte grüne Pistazien) - 7084X

30 g Pesto ai pistacchi (Pistazienpesto) - BX7

Zutaten

50 g Mozzarella

270 g Pizzateig

100 g Burrata-Käse

15 g Ricotta

270 g Pizzateig