PIZZA CAPRESE FRITTA

Menù-Zutaten

20 g. Olive Leccino denocciolate - Z93

5 pz. Mezzoro - XC1

q.b. Polpavera taglio grosso - UT3

Zutaten

50 g. Mozzarelline ciliegine

q.b. Basilico fresco

q.b. Olio di arachidi

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Preparare un disco di pasta unendo all'impasto la polpa di pomodoro Polpavera e le Olive, quindi friggerlo in olio.

Decorare con le Olive nostraline denocciolate Menù, le mozzarelline ciliegine, i Mezzoro Menù e qualche foglia di basilico fresco.

EXECUTIVE PIZZA CHEF: ANTONINO ESPOSITO

© 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)