PIZZA ESPLOSIVA



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

15 g. Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z93

20 g. Dorati - TN1

40 g Crema di friarielli - K20K

Zutaten

n° 1 Base per Pizza

80 g. Mozzarella fior di latte

q.b. Basilico

30 g. Salame piccante

Zubereitung

Stendere sul disco di pasta la crema di friarielli Menù, la mozzarella, qualche fetta di salame piccante, le Olive nostraline denocciolate Menù, i Dorati pomodori ciliegini al basilico e cuocere in forno. In uscita decorare con qualche foglia di basilico fresco. Servire la pizza fumante.

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)