PIZZA L'AGRUMI



Menù-Zutaten

30 f. Lardo Patanegra - 2B9

40 g. Pesto di agrumi - BO7

Zutaten

n° 1 Impasto per pizza

70 g. Mozzarella fior di latte

30 g. Mozzarelline ciliegine

40 g. Arance a fette, pelate

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Stendere sul disco di pasta il Pesto di agrumi Menù diluito con un po' d'acqua, la mozzarella fior di latte e poi infornare. In uscita aggiungere fette lunghe e sottili di lardo toscano.

Decorare con fettine di arancia sottili tagliate a vivo e qualche mozzarellina ciliegina.

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)