PIZZA MAREMIX



Menù-Zutaten

10 g. Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91

15 g. Dorati - TN1

60 g. Datterini gialli interi in succo - XM1X

80 g. Èmaremix - MZ1

Zutaten

q.b. Prezzemolo

n° 1 Pasta per Pizza

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Stendere l'impasto, aggiungere un poco di salsa presente nella confezione dei Datterini gialli e cuocere in forno. All'uscita aggiungere Émaremix precedentemente saltato in padella con i Datterini gialli, i Dorati e le Olive nostraline. Ultimare con una spruzzata di prezzemolo e servire.

EXECUTIVE PIZZA CHEF: ANTONINO ESPOSITO

Verarbeitung ohne Gluten

Sostituendo la base della pizza, con una idonea, la preparazione diventa GLUTEN FREE.

© 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)