PIZZA MIT KLEINEN KRAKEN, LECCINO-OLIVEN UND DORATI-TOMATEN



Menù-Zutaten

n.B. Dorati - TN1

n.B. Frulloro ® - X93

n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

n.B. Olive Nostraline denocciolate (Leccino-Oliven, entsteint) - Z91

n.B. Polipetti alla marinara (Kleine Kraken nach Seemannsart) - MU1X

Zutaten

n.B. Petersilie

n.B. Mozzarella

1 Pizzaboden

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Den Pizzaboden ausrollen, mit Frulloro bestreichen, mit Mozzarella und den kleinen Kraken nach Seemannsart belegen und im Ofen backen. Nach dem Backen Dorati-Tomaten auflegen und mit Petersilienöl beträufeln.

© 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)