PIZZA AL PADELLINO - L'INSOLITA



Menù Ingredients

12 Èmazzancolle - MJ1

6 Dorati - TN1

q.b. Salsa di nocciole - KJ0X

Ingredients

q.b. Rucola

Chef: Monica Copetti

Method

Spennellare la base con un po' d'olio e tostare in forno ventilato 5-6 minuti a 250°. Tagliare in sei spicchi e farcirli con due mazzancolle a fetta, un dorato, rucola q.b. e salsa di nocciole a filo.

Gluten Free Method

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)