

PIZZA AL PADELLINO - PONENTE



Chef: Monica Copetti

Method

Cuocere la Pizza al padellino Menù in forno preriscaldato a 250°C per circa 6 minuti, fino a ottenere una base dorata e fragrante.

Una volta cotta, tagliarla in 6 spicchi.

Distribuire sulla superficie la mozzarella di bufala campana.

Aggiungere due/tre Olive Taggiasche denocciolate Menù su ogni spicchio e i Pomodori "Pizzutello" semiseccchi pelati in olio Menù, disponendoli in modo armonioso per bilanciare gusto e colore.

Completare con qualche una punta di Pesto alla Genovese fresco Menù, che donerà profumo e intensità aromatica alla pizza.

Guarnire infine con foglie di basilico fresco per un tocco verde e fragrante.

Gluten Free Method

Menù Ingredients

1 Pizza al padellino - 7014

12 ca. Olive taggiasche denocciolate - XL1

6 pz. Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semiseccchi pelati in olio
- XN1X

q.b. Pesto alla genovese fresco - WH0X

Ingredients

q.b. Mozzarella di bufala campana

q.b. Basilico fresco