PIZZA CON FRULLORO GIALLO, SALSICCIA E PESTO ALLA GENOVESE



Chef: Leonardo Pellacani

Menù Ingredients

1 Pizza tonda gourmet - 7065

20 g Pesto alla genovese fresco - WH0X

Ingredients

30 g Salsiccia

80 g Mozzarella

35 g Burrata

Method

Distribuire il Frulloro giallo sulla base pizza, quindi aggiungere la mozzarella e la salsiccia. Infornare e, a fine cottura, completare con la burrata, il pesto e il peperone crusco.

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)