

PIZZA OTRANTO



Chef: Monica Copetti

Method

Spalmare sul disco di pasta la Grancrema di carciofi Menù, quindi distribuirvi sopra la mozzarella . Cuocere in forno per 3 minuti. Farcire con le vongole precedentemente saltate in padella con olio aglio e prezzemolo. Rimettere in forno per altri 2minuti. In uscita condire con un filo di olio extra vergine e prezzemolo fresco.

Menù Ingredients

Base pizza rustica - 7085
Gransalsa di cuori di carciofo - C1107
Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredients

prezzemolo
Mozzarella
Vongole veraci