PIZZA VOLARE

Menù Ingredients

Granpesto alla genovese in asettico - Granpesto Genovese pesto sauce in asptic technology - BY107
Mezzoro - XC1
Olio extravergine di oliva - Extra-Virgin Olive Oil - EK5
Polpavera fine – Fine Cut tomato pulp in aseptic technology - UV3

Ingredients

Fresh ricotta
mozzarella

Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Stendere il disco di pasta e distribuirvi sopra la Polpavera, la mozzarella e infornare. A cottura completa togliere dal forno,aggiungere la ricotta fresca e i Mezzoro. Ultimare decorando con il pesto alla genovese e foglie di basilico fresco. Servire fumante.

Gluten Free Method

Utilizzare una base per la pizza senza glutine.

© 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)