PIZZETTE FRITTE



Menù Ingredients

Datterini gialli interi in succo - XM1X

Dorati - TN1

Pesto alla genovese - BY1X

Ingredients

ciliegine di mozzarella

Chef: Leonardo Pellacani

Method

Preparare l'impasto con l'aggiunta del Pesto alla genovese Menù. Dividere una pallina ottenuta in 4 parti e formare così 4 pizzette. Friggerle in olio bollente. Asciugarle e aggiungere al centro di ognuna un cucchiaino di Pesto alla genovese. Decorare con i Dorati, i Datterini gialli e le ciliegine di mozzarella.

EXECUTIVE PIZZA CHEF: ANTONINO ESPOSITO

Gluten Free Method

Sostituendo la base della pizza, con una idonea, la preparazione diventa GLUTEN FREE.

© 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)