SAN MARZANO TOMATO AND BUFFALO PIZZA



Menù Ingredients

Olio extravergine di oliva - Extra-Virgin Olive Oil - EK5

Pomodoro pelato San Marzano dell'Agro Sarnese nocerino D.O.P. - San Marzano dell'Agro Sarnese nocerino PDO peeled tomatoes - XA1

Ingredients

Buffalo mozzarella

Fresh basil

Chef: Leonardo Pellacani

Method

Stendere l'impasto, aggiungere la mozzarella di bufala, i Pomodori San Marzano tagliati a fettine e terminare con un condimento di sale e olio extra vergine d'oliva. Cuocere in forno e in uscita aggiungere foglie di basilico fresco .

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)