YELLOW PIZZA



Menù Ingredients

Datterini gialli interi in succo - Yellow grape tomatoes in juice - XM1X

Ingredients

Provola cheese

sliced sautéed courgettes

Lemon zest

Parsley

Chef: Leonardo Pellacani

Method

Stendere l'impasto, aggiungere la provola, le fette di zucchine precedentemente fritte e i Datterini gialli. Cuocere in forno. All'uscita aggiungere le Vongole saltate in padella con olio, aglio e prezzemolo e le scorzette di limone. Ultimare con una spruzzata di prezzemolo e servire.

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)