

PIZZA AL PADELLINO - PONENTE



Chef: Monica Copetti

Preparación

Cuocere la Pizza al padellino Menù in forno preriscaldato a 250°C per circa 6 minuti, fino a ottenere una base dorata e fragrante. Una volta cotta, tagliarla in 6 spicchi.

Distribuire sulla superficie la mozzarella di bufala campana.

Aggiungere due/tre Olive Taggiasche denocciolate Menù su ogni spicchio e i Pomodori "Pizzutello" semisecchi pelati in olio Menù, disponendoli in modo armonioso per bilanciare gusto e colore.

Completare con qualche una punta di Pesto alla Genovese fresco Menù, che donerà profumo e intensità aromatica alla pizza.

Guarnire infine con foglie di basilico fresco per un tocco verde e fragrante.

Procedimiento sin gluten

Ingredientes Menù

- 1 Pizza al padellino - 7014
- 12 ca. Olive taggiasche denocciolate - XL1
- 6 pz. Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semisecchi pelati in olio - XN1X
- q.b. Pesto alla genovese fresco - WH0X

Ingredientes

- q.b. Mozzarella di bufala campana
- q.b. Basilico fresco