PIZZA BUFALINA DOS TOMATES CON ANCHOAS DEL CANTÁBRICO Y PESTO GENOVÉS FRESCO



Ingredientes Menù

n°1 PIZZA P.A.L.A. (Pizza en pala) - 7060
n°4 Mini Red Pomodori semisecchi pelati Pizzutello (Tomates semisecos pelados pizzutello) - XN1X
n°4 Mini Yellow pomodori gialli semisecchi pelati "Pizzutello" in olio (Tomates amarillos semisecos pelados "Pizzutello") - XB1X
n.8 Filetti di Acciughe del Cantabrico in olio di oliva - WA9
q.b. Pesto alla genovese fresco - WH0X

Ingredientes

80 g Mozzarella de búfala
al gusto Albahaca fresca

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Para 1 persona
Cortar la mozzarella de búfala, extenderla sobre la base para pizza en pala y hornear. Cuando la pizza esté lista, cortarla en 8 porciones y condimentar cada una de ellas con los tomates Mini Red y Mini Yellow alternados, las anchoas del Cantábrico cortadas por la mitad y un poco de pesto genovés fresco. Decorar con algunas hojas de albahaca fresca y servir.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)