

PIZZA CAPRESE FRITTA



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Preparare un disco di pasta unendo all'impasto la polpa di pomodoro Polpavera e le Olive, quindi friggerlo in olio.
Decorare con le Olive nostraline denocciolate Menù, le mozzarelline ciliegine, i Mezzoro Menù e qualche foglia di basilico fresco.

EXECUTIVE PIZZA CHEF: ANTONINO ESPOSITO

Ingredientes Menù

20 g. Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z93
5 pz. Mezzoro - XC1
q.b. Polpavera taglio grosso - UT3

Ingredientes

50 g. Mozzarelline ciliegine
q.b. Basilico fresco
q.b. Olio di arachidi