

PIZZA CON ALCACHOFAS



Ingredientes Menù

Base pizza rustica (Base para pizza rústica) - 7085

Polpavera fine (Pulpa fina) - UV3

Spaccatelli di carciofo «freschezza» all'olio di semi di girasole
(Cuartos de alcachofa «freschezza» en aceite de girasol) - HA3

Ingredientes

Mozzarella

Chef: Monica Copetti

Preparación

Distribuir la pulpa de tomate sobre la base para pizza y extender la mozzarella. Añadir los cuartos de alcachofas y cocer para 3/4 minutos. Servir caliente.