PIZZA CON ESCAROLA

Chef: Leonardo Pellacani

Ingredientes Menù

15 g. Filetti di Acciughe (Filetes de anchoa) - MP1

15 g. Olive Nostraline denocciolate (Aceitunas «Nostraline» sin hueso) - Z93

60 g. Scarola campana (Escarola al estilo de Campania) - ZFP

q.b. Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC

Ingredientes

70 g Mozzarella fior di latte

n° 1 Masa para pizza

5 g Piñones

Preparación

Extender el disco de masa y distribuir la mozzarella cortada en dados, añadir la escarola, los filetes de anchoa, las aceitunas nostralinas, los piñones y hornear. Cuando esté cocida, añada un chorrito de aceite de oliva virgen extra y sirva la pizza bien caliente.

© 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)