

PIZZA CON ESCAROLA



Chef: Leonardo Pellacani

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, añade un chorrito de aceite de oliva virgen extra y sirva la pizza bien caliente.

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