

PIZZA CON PESTO, PATATAS Y TOMATES MINI RED



Ingredientes Menù

- al gusto Mini Red Pomodori semisecchi pelati Pizzutello (Tomates semisecos pelados pizzutello) - XN1X
- al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5
- al gusto Patate pronte al naturale (Patatas listas al natural) - Z62
- al gusto Pesto alla genovese fresco (Pesto genovés fresco) - WH0X

Ingredientes

- al gusto Judías verdes
- al gusto Mozzarella fior di latte (Mozzarella flor de leche)

Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Preparación

Extender el disco de masa, distribuir la mozzarella y hornear. Mientras tanto, cortar las patatas en daditos y cocer las judías verdes en agua con sal. Al salir del horno añadir las patatas, las judías verdes y los tomates Mini Red. Terminar con el pesto genovés fresco y un poco de aceite.

Procedimiento sin gluten

Per pizze “Senza Glutine” è necessario sostituire l'impasto con il prodotto Menù “Base Pizza Senza Glutine” Menù (cod. 7031)