PIZZA CON PURÉ DE TOMATE AMARILLO, ANCHOAS Y TOMATES DORATI



Ingredientes Menù

1 Pizza tonda gourmet - Pizza redonda gourmet - 7065

15 g Dorati - TN1

15 g Filetti di acciughe extra del Cantabrico in olio di oliva (Filetes de anchoa extra del Cantábrico en aceite) - WA0

70 g Passata di Pomodoro Giallo (Puré de tomate amarillo) - U21X7

Ingredientes

80 g Mozzarella

65 g Stracciatella

Albahaca

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Extender el Puré de Tomate Amarillo sobre la base de pizza y añadir la mozzarella. Hornear y, una vez terminada la cocción, completar con stracciatella, anchoas, tomates Dorati y hojas de albahaca fresca.

Procedimiento sin gluten

© 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)