

PIZZA DE ÈAGRETTI, PIMIENTOS A LA BRASA, ACEITUNAS « LECCINO», QUESO FETA Y HUEVO



Ingredientes Menù

- al gusto Èagretti - XK1X
- al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5
- al gusto Olive Nostraline denocciolate (Aceitunas «Nostraline» sin hueso) - Z91
- al gusto Peperoni interi alla Brace (Pimientos enteros a la brasa) - TT1

Ingredientes

- 1 disco de masa
- al gusto perejil
- al gusto yema de huevo duro
- al gusto queso feta
- al gusto mozzarella

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Extender el disco de pizza, añadir la mozzarella y la barrilla Èagretti y cocer en el horno. Al salir del horno, añadir los pimientos a la brasa cortados en tiras, las aceitunas, el queso Feta, la yema de huevo duro desmenuzada y el aceite de oliva aromatizado con perejil.