

PIZZA DE PULPITOS, ACEITUNAS «LECCINO» Y TOMATES CHERRY «DORATI»



Ingredientes Menù

- al gusto Dorati - TN1
- al gusto Frulloro ® - X93
- al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5
- al gusto Olive Nostraline denocciolate (Aceitunas «Nostraline» sin hueso) - Z91
- al gusto Polipetti alla marinara (Pulpitos a la marinera) - MU1X

Ingredientes

- al gusto perejil
- al gusto mozzarella
- 1 disco de masa

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Extender el disco de pizza, añadir el batido de tomate Frulloro, la mozzarella y los pulpitos a la marinera y cocer en el horno. Al salir del horno, añadir los tomates cherry con albahaca Dorati, las aceitunas y el aceite aromatizado con perejil.