

PIZZA ÈMAREMIX CON RÚCULA



Chef: Barbara Benvenuti

Preparación

Decorar la pizza y cocerla. Cuando esté hecha, antes de sacarla, añadir Èmaremix. Tras sacarla del horno, disponer rúcula fresca.

Ingredientes Menù

100 g Polpavera fine (Pulpa fina) - UV3
90 g Èmaremix - MZ1
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra)
- EK5

Ingredientes

al gusto Rúcula fresca
al gusto Trozos de ajo