PIZZA IN GIALLO



Ingredientes Menù

Datterini gialli interi in succo - XM1X

Ingredientes

provola

zucchine

limone a scorzette

prezzemolo

Vongole veraci

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Stendere l'impasto, aggiungere la provola, le fette di zucchine precedentemente fritte e i Datterini gialli. Cuocere in forno. All'uscita aggiungere le Vongole saltate in padella con olio, aglio e prezzemolo e le scorzette di limone. Ultimare con una spruzzata di prezzemolo e servire.

EXECUTIVE PIZZA CHEF: ANTONINO ESPOSITO

Procedimiento sin gluten

Sostituendo la base della pizza, con una idonea, la preparazione diventa GLUTEN FREE.

© 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)