

## PIZZA AL PADELLINO - L'INSOLITA



### Ingrédients Menù

- 12 Èmazzancolle - MJ1
- 6 Dorati - TN1
- q.b. Salsa di nocciole - KJ0X

### Ingrédients

- q.b. Rucola

Chef: Monica Copetti

### Préparation

Spennellare la base con un po' d'olio e tostare in forno ventilato 5-6 minuti a 250°. Tagliare in sei spicchi e farcirli con due mazzancolle a fetta, un dorato, rucola q.b. e salsa di nocciole a filo.