

PIZZA AU SCAROLE



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Stendere il disco di pasta e distribuirvi la mozzarella a cubetti, aggiungere la Scarola, i Filetti di acciughe, le Olive nostraline, i pinoli e infornare. A cottura ultimata aggiungere un goccio d'olio extravergine e servire la pizza fumante.

Ingrédients Menù

- 15 g. Filetti di Acciughe (Filets d'anchois) - MP1
- 15 g. Olive Nostraline denocciolate (Olives Nostraline dénoyautées) - Z93
- 60 g. Scarola campana (Scarole de Campanie) - ZFP
- q.b. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC

Ingrédients