

PIZZA BOLOGNA



Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

Répartir la mozzarella sur la pâte à pizza et cuire au four. Après la cuisson, ajouter la burrata au centre, garnir avec la mortadelle, la ricotta, le pesto aux pistaches et les éclats de pistaches vertes

Ingrédients Menù

10 g Granella di pistacchio (Éclats de pistaches vertes) - 7084X
30 g Pesto ai pistacchi (Pesto aux pistaches) - BX7

Ingrédients

50 g Mozzarella
30 g mortadelle
100 g burrata
15 g ricotta
270 g pâte à pizza