PIZZA BUFALINA AUX DEUX TOMATES AVEC ANCHOIS DE LA MER CANTABRIQUE ET PESTO À LA GÉNOISE FRAIS



Ingrédients Menù

n°1 PIZZA P.A.L.A. - 7060
n°4 Mini Red - Pomodori semisecchi pelati Pizzutello (Tomates Pizzutello semi-séchées et pelées) - XN1X
n°4 Mini Yellow pomodori Pizzutello semisecchi pelati in olio (Tomates Mini Yellow Pizzutello semi-séchées et pelées) - XB1X
n.8 Filetti di Acciughe del Cantabrico in olio di oliva - WA9
q.b. Pesto alla genovese fresco - WH0X

Ingrédients

80 g Mozzarella de bufflonne
q.s. Basilic frais

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Pour 1 personne
Couper la mozzarella de bufflonne, la disposer sur la base à pizza P.A.L.A. et mettre au four. Lorsque la pizza est prête, la découper en 8 tranches et garnir chaque tranche avec les tomates Mini Red et Mini Yellow alternées, les anchois de la mer Cantabrique coupés en deux et une noix de pesto à la Génoise frais. Décorer avec quelques feuilles de basilic frais et servir.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)