

PIZZA ÈAGRETTI, POIVRONS BRAISÉS, OLIVES LECCINO, FETA ET ŒUF



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Étaler le disque de pâte à pizza, ajouter la mozzarella, les Èagretti et faire cuire au four. En sortie, ajouter les poivrons braisés coupés en lamelles, les olives, la feta, le jaune d'œuf dur émietté et l'huile au persil.

Ingrédients Menù

- q.s. Èagretti - XK1X
- q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5
- q.s. Olive Nostraline denocciolate (Olives Nostraline dénoyautées) - Z91
- q.s. Peperoni interi alla Brace (Poivrons entiers braisés) - TT1

Ingrédients

- q.s. Jaune d'œuf dur
- q.s. Feta
- q.s. persil
- q.s. mozzarella
- 1 Disque de pâte