

PIZZA ESPLOSIVA



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Stendere sul disco di pasta la crema di friarielli Menù, la mozzarella, qualche fetta di salame piccante, le Olive nostraline denocciolate Menù, i Dorati pomodori ciliegini al basilico e cuocere in forno. In uscita decorare con qualche foglia di basilico fresco. Servire la pizza fumante.

EXECUTIVE PIZZA CHEF: ANTONINO ESPOSITO

Ingrédients Menù

15 g. Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z93
20 g. Dorati - TN1
40 g Crema di friarielli - K20K

Ingrédients

n° 1 Base per Pizza
80 g. Mozzarella fior di latte
q.b. Basilico
30 g. Salame piccante