

## PIZZA FRITE FOGGIA



**Chef:** Maurizio Ferrari

### Préparation

Faire frire la pâte à pizza, l'égoutter, ajouter la mozzarella de bufflonne et cuire au four. Après la cuisson, garnir avec les tomates Mini Red et Mini Yellow et le pesto à la Génoise

### Ingrédients Menù

15 g Pesto alla genovese fresco (Pesto à la Génoise frais) - WHP

n. 2 Mini Red - Pomodori semiseccchi pelati Pizzutello (Mini Red Tomates Pizzutello semi-séchées et pelées) - XN1X

n. 2 Mini Yellow pomodori Pizzutello semiseccchi pelati in olio (Tomates Mini Yellow Pizzutello semi-séchées et pelées) - XB1X

### Ingrédients

150 g pâte à pizza

30 g mozzarella de bufflonne