

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 semisecchi pelati Pizzutello (Mini Red Tomates Pizzutello semi-séchées et pelées) - XN1X
n. 2 Mini Yellow pomodori Pizzutello semisecchi pelati in olio (Tomates Mini Yellow Pizzutello semi-séchées et pelées) - XB1X

Ingrédients

150 g pâte à pizza
30 g mozzarella de bufflonne