

PIZZA ITALIE



Chef: Monica Copetti

Préparation

Sur la pâte à pizza, étaler la pulpe de tomates, ajouter la mozzarella et les tomates Soleggiati. Après la cuisson, napper de quelques traits de pesto à la génoise

Ingrédients Menù

30 g. Pesto alla genovese (Pesto à la Génoise) - C3H
80 g. Polpavera fine - UV3
n° 1 Base pizza rustica (Base pour pizza rustique) - 7085

Ingrédients

270 g pâte à pizza
100 g mozzarella de bufflonne