PIZZA L'AGRUMI



Ingrédients Menù

Lardo Patanegra (Lard Patanegra) - 2B9

Pesto di agrumi (Pesto d'agrumes) - BO7

Ingrédients

mozzarella fior di latte

mozzarella cerises

oranges

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Sur le disque de pâte, étaler le Pesto d'agrumes Menù dilué avec un peu d'eau et la mozzarella fior di latte; mettre au four. À la sortie du four, ajouter de longues et minces tranches de lard toscan. Décorer avec de fines tranches d'oranges coupées à vif et quelques mozzarella cerises.

EXECUTIVE PIZZA CHEF : ANTONINO ESPOSITO

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)