

PIZZA MAREMIX



Ingrédients Menù

10 g. Olive Leccino denocciolate - Z91
15 g. Dorati - TN1
60 g. Datterini gialli interi in succo - XM1X
80 g. Èmaremix - MZ1

Ingrédients

q.b. Prezzemolo
n° 1 Pasta per Pizza

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Stendere l'impasto, aggiungere un poco di salsa presente nella confezione dei Datterini gialli e cuocere in forno. All'uscita aggiungere Èmaremix precedentemente saltato in padella con i Datterini gialli, i Dorati e le Olive nostraline. Ultimare con una spruzzata di prezzemolo e servire.

EXECUTIVE PIZZA CHEF: ANTONINO ESPOSITO

Préparation sans gluten

Sostituendo la base della pizza, con una idonea, la preparazione diventa GLUTEN FREE.