

## PIZZA MEDITERRANEA



Chef: Giovanni Fanti

### Préparation

Distribuire sulla base pizza la crema di olive nere e accomodarvi i pomodori a spicchi soleggiati. Versare la crema ai formaggi dopo averla riscaldata sul fuoco e completare con abbondanti scaglie di parmigiano. Cuocere la pizza in forno per qualche minuto e servirla calda dopo averla guarnita con foglie di basilico o rametti di origano.

### Ingrédients Menù

Base pizza rustica - 7085  
Crema ai formaggi - EF1  
Crema di olive nere - EZ7  
Soleggiati - TX1

### Ingrédients

q.b. Parmigiano Reggiano  
q.b. Basilico fresco