PIZZA PESTO, POMMES DE TERRE ET TOMATES MINI RED



Ingrédients Menù

q.s. Mini Red - Pomodori semisecchi pelati Pizzutello (Tomates Pizzutello semi-séchées et pelées) - XN1X
q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5
q.s. Patate pronte al naturale (Pommes de terre nature prêtes à consommer) - Z62
q.s. Pesto alla genovese fresco (Pesto à la Génoise frais) - WH0X

Ingrédients

Q.S haricots verts
Q.S mozzarella fior di latte

Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Étaler le disque de pâte, répartir la mozzarella sur le dessus et mettre au four. Pendant ce temps, couper les pommes de terre en dés et faire cuire les haricots verts dans de l'eau salée. En sortie, ajouter les pommes de terre, les haricots verts et les tomates Mini Red. Pour finir, ajouter le pesto à la Génoise frais et un filet d'huile.

Préparation sans gluten

Per pizze “Senza Glutine” è necessario sostituire l'impasto con il prodotto Menù “Base Pizza Senza Glutine” Menù (cod. 7031)

© 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)