

PIZZA PETITS POULPES, OLIVES LECCINO ET TOMATES DORATI



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Étaler le disque de pâte à pizza, ajouter les tomates fraîches mixées Frulloro, la mozzarella, les petits poulpes à la marinière et faire cuire au four. En sortie, ajouter les tomates Dorati, les olives et l'huile au persil.

Ingrédients Menù

q.s. Dorati - TN1
q.s. Frulloro ® - X93
q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5
q.s. Olive Nostraline denocciolate (Olives Nostraline dénoyautées) - Z91
q.s. Polipetti alla marinara (Petits poulpes à la marinière) - MU1X

Ingrédients

q.s. mozzarella
q.s. persil
1 Disque de pâte