PIZZA PETITS POULPES, OLIVES LECCINO ET TOMATES DORATI



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

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.

© 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)