PIZZA POULPE, POMMES DE TERRE, PESTO À LA GÉNOISE ET TOMATES DORATI



Ingrédients Menù

q.s. Dorati - TN1

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. Polpo intero già cotto (Poulpe entier déjà cuit) - 1N9

Ingrédients

q.s. mozzarella

1 Disque de pâte

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Étaler le disque de pâte à pizza, ajouter la mozzarella, le poulpe, les pommes de terre coupées en petits dés et faire cuire au four. En sortie, ajouter les tomates Dorati, le pesto à la Génoise frais et l'huile d'olive extra vierge.

© 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)