

PIZZA SAPORITA



Chef: Antonino Esposito

Préparation

Stendere sul disco di pasta la polpa di pomodoro Polpavera e la mozzarella fior di latte. Decorare con fette di pancetta rosolata in padella, gli Spaccatelli di carciofo e i Soleggiati Menù.

In uscita guarnire la pizza con una mozzarellina ciliegina e qualche foglia di basilico fresco.

PIZZA EXECUTIVE CHEF: ANTONINO ESPOSITO

Ingrédients Menù

50 g. Soleggiati - TX1

50 g. Spaccatelli di carciofo "Freschezza" all'olio di semi di girasole - HA3

80 g. Polpavera taglio grosso - UT3

Ingrédients

80 g. Mozzarella fior di latte

40 g. Pancetta rosolata in padella

q.s. Mozzarelline Ciliegine

q.s. Basilico