PIZZA SAPORITA



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

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

© 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)