PIZZA SPADA E ORTICA



Ingrédients Menù

Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z93

Pesce Spada Affumicato (trancio) - 1X9

Polpavera taglio grosso - UT3

Salsa all' ortica - EL7

Ingrédients

mozzarella fior di latte

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Preparare un disco di pasta unendo all'impasto la polpa di pomodoro Polpavera e le Olive nostraline denocciolate. Aggiungere la Crema di ortica Menù e la mozzarella.

In uscita decorare con fette di Pesce spada affumicato e qualche pomodorino fresco.

EXECUTIVE PIZZA 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)