

PIZZA SPADA E ORTICA



Ingrédients Menù

Crema di ortica - E87
Olive Leccino denocciate - Z93
Pesce Spada Affumicato (trancio) - 1X9
Polpavera taglio grosso - UT3

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 denocciate. 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