P.A.L.A. PESTO ALLA GENOVESE E DORATI



Ingredienti Menù

25 g. Dorati - TN1

40 g. Pesto alla genovese fresco con Basilico Genovese DOP - WHP

N° 1 PIZZA P.A.L.A. - 7060

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

80 g. Mozzarella fior di latte

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. la Mozzarella e infornare a 230˚C per 6-7 minuti. In uscita distribuire il Pesto Fresco, i Dorati e un filo d'Olio Extra vergine d'Oliva.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)