PIZZA AI CARCIOFI GRIGLIATI, POMODORINI E PECORINO



Ingredienti Menù

Carciofi alla griglia - TO1

Dorati - TN1

Grancrema di Pecorino - KG1

Olio extravergine di oliva - EK5

Polpavera fine - UV3

Ingredienti

Mozzarella fior di latte

Chef: Giovanni Fanti

Procedimento

Scolare i carciofi dall'olio di conservazione e tagliarli a fette. Ricoprire il disco di pasta con la Polpavera fine precedentemente condita con olio extra vergine e sale. Aggiungere di seguito la mozzarella a tocchetti, i carciofi a fettine e i pomodorini Dorati. Cuocere in forno la pizza e all'uscita inserire la grancrema di pecorino a filo. Servire fumante.

Procedimento senza glutine

Utilizzare la Base pizza Menù senza glutine cod.7031.

© 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)