

PIZZA AL PADELLINO - L'INSOLITA



Chef: Monica Copetti

Procedimento

Spennellare la base con un po' d'olio e tostare in forno ventilato 5-6 minuti a 250°. Tagliare in sei spicchi e farcirli con due mazzancolle a fetta, un dorato, rucola q.b. e salsa di nocciole a filo.

Ingredienti Menù

12 Èmazzancolle - MJ1

6 Dorati - TN1

q.b. Salsa di nocciole - KJOX

Ingredienti

q.b. Rucola