PIZZA AL PADELLINO - PONENTE



Ingredienti Menù

1 Pizza al padellino - 7014

12 ca. Olive taggiasche denocciolate - XL1

6 pz. Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semisecchi pelati in olio - XN1X

q.b. Pesto alla genovese fresco - WH0X

Ingredienti

q.b. Mozzarella di bufala campana

q.b. Basilico fresco

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Cuocere la Pizza al padellino Menù in forno preriscaldato a 250°C per circa 6 minuti, fino a ottenere una base dorata e fragrante.
Una volta cotta, tagliarla in 6 spicchi.
Distribuire sulla superficie la mozzarella di bufala campana.
Aggiungere due/tre Olive Taggiasche denocciolate Menù su ogni spicchio e i Pomodori “Pizzutello” semisecchi pelati in olio Menù, disponendoli in modo armonioso per bilanciare gusto e colore.
Completare con qualche una punta di Pesto alla Genovese fresco Menù, che donerà profumo e intensità aromatica alla pizza.
Guarnire infine con foglie di basilico fresco per un tocco verde e fragrante.

Procedimento senza glutine

© 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)