PIZZA ALLA SCAROLA



Chef: Leonardo Pellacani

Ingredienti Menù

15 g. Filetti di Acciughe - MP1

15 g. Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z93

60 g. Scarola campana - ZFP

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

70 g. Mozzarella fior di latte

5 g. Pinoli

n°1 Base per Pizza

Procedimento

Stendere il disco di pasta e distribuirvi la mozzarella a cubetti, aggiungere la Scarola, i Filetti di acciughe, le Olive nostraline, i pinoli e infornare. A cottura ultimata aggiungere un goccio d'olio extravergine e servire la pizza fumante.

© 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)