

PIZZA ALLA SCAROLA



Chef: Leonardo Pellacani

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.

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