PIZZA BUFALINA AI DUE POMODORI CON ACCIUGHE DEL CANTABRICO E PESTO ALLA GENOVESE FRESCO



Ingredienti Menù

n.1 PIZZA P.A.L.A. - 7060

n.4 Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semisecchi pelati in olio - XN1X

n.4 Mini Yellow - Pomodori "Pizzutello" semisecchi pelati in olio - XB1X

n.8 Filetti di Acciughe del Cantabrico in olio di oliva - WA9

q.b. Pesto alla genovese fresco - WH0X

Ingredienti

q.b. Basilico fresco

80 g Mozzarella di Bufala

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

per 1 persona

Tagliare la mozzarella di bufala, stenderla sulla base della Pizza P.A.L.A. e infornare. Una volta pronta la pizza, tagliarla in 8 fette e ciascune di esse condirla con Mini Red e i Mini Yellow alternati, le acciughe del Cantabrico tagliate a metà e un ciuffo di Pesto alla Genovese fresco. Decorare con qualche foglia di basilico fresco e servire.

© 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)