

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



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 ciascuna 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.

Ingredienti Menù

- n.1 PIZZA P.A.L.A. - 7060
- n.4 Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semiseccchi pelati in olio - XN1X
- n.4 Mini Yellow - Pomodori "Pizzutello" semiseccchi 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