PIZZA CAPRESE FRITTA



Ingredienti Menù

20 g. Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z93

5 pz. Mezzoro - XC1

q.b. Polpavera taglio grosso - UT3

Ingredienti

50 g. Mozzarelline ciliegine

q.b. Basilico fresco

q.b. Olio di arachidi

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Preparare un disco di pasta unendo all'impasto la polpa di pomodoro Polpavera e le Olive, quindi friggerlo in olio.

Decorare con le Olive nostraline denocciolate Menù, le mozzarelline ciliegine, i Mezzoro Menù e qualche foglia di basilico fresco.

EXECUTIVE PIZZA CHEF: ANTONINO ESPOSITO

© 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)