

PIZZA CAPRESE FRITTA



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

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