PIZZA ÈMAREMIX E RUCOLA



Ingredienti Menù

100 g. Polpavera fine - UV3

90 g. (condito con olio e aglio a piacere) Èmaremix - MZ1

Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

aglio a fette

rucola

1 disco di pizza

Chef: Barbara Benvenuti

Procedimento

Farcire la pizza e cuocerla. A fine cottura, prima dell'uscita aggiungere Èmaremix. All'uscita dal forno disporre la rucola fresca.

© 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)