PIZZA ESPLOSIVA



Ingredienti Menù

15 g. Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z93

20 g. Dorati - TN1

40 g Crema di friarielli - K20K

Ingredienti

n° 1 Base per Pizza

80 g. Mozzarella fior di latte

q.b. Basilico

30 g. Salame piccante

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere sul disco di pasta la crema di friarielli Menù, la mozzarella, qualche fetta di salame piccante, le Olive nostraline denocciolate Menù, i Dorati pomodori ciliegini al basilico e cuocere in forno. In uscita decorare con qualche foglia di basilico fresco. Servire la pizza fumante.

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)