

## 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