

PIZZA ESPLOSIVA



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

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