PIZZA FRITTA CON FRULLORO, ACCIUGHE, OLIVE E AGLIO ORSINO



Ingredienti Menù

12 g Filetti di acciughe del Mar Adriatico in olio di girasole - M00X

15 g Olive taggiasche denocciolate - XL1

30 g Pesto di Aglio Orsino - X30X

50 g Frulloro ® - X93

q.b. Origano macinato - 1228

Ingredienti

1 Base pizza

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Friggere il disco della pizza in abbondante olio bollente. Passarlo per qualche minuto in forno e farcire con Frulloro®Frullato di pomodoro fresco, Origano, Filetti di acciughe del Mar Adriatico, Olive taggiasche denocciolate e decorare con il Pesto di Aglio Orsino.

© 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)