

PIZZA ITALIA



Chef: Monica Copetti

Procedimento

Spalmare sul disco di pasta la polpa di pomodoro Polpavera unita al pesto alla genovese, quindi distribuirvi la mozzarella di bufala a cubetti. Decorare in uscita dal forno con qualche foglia di basilico.

Ingredienti Menù

30 g. Pesto alla genovese - C3H

80 g. Polpavera fine - UV3

n° 1 Base pizza rustica - 7085

Ingredienti

80 g. Mozzarella di bufala

q.b. Foglie di basilico fresco