

PIZZA L'AGRUMI



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere sul disco di pasta il Pesto di agrumi Menù diluito con un po' d'acqua, la mozzarella fior di latte e poi infornare. In uscita aggiungere fette lunghe e sottili di lardo toscano.

Decorare con fettine di arancia sottili tagliate a vivo e qualche mozzarellina ciliegina.

EXECUTIVE PIZZA CHEF: ANTONINO ESPOSITO

Ingredienti Menù

30 f. Lardo Patanegra - 2B9

40 g. Pesto di agrumi - BO7

Ingredienti

n° 1 Impasto per pizza

70 g. Mozzarella fior di latte

30 g. Mozzarelline ciliegine

40 g. Arance a fette, pelate