

PIZZA L'ESTIVA



Chef: Monica Copetti

Procedimento

Spalmare sul disco di pasta la polpa di pomodoro Polpavera, quindi distribuirvi sopra la mozzarella a cubetti, i Filetti di acciughe, il Tris di olive piccantine e le Ruotine di pomodoro semisecche.

Cuocere in forno e all'uscita aggiungere origano secco.

Ingredienti Menù

15 g. Tris di olive piccantine - UO1
30 g. Ruotine di pomodoro semisecche - ZJ1X
6 pz Filetti di Acciughe - MP1
80 g. Polpavera taglio grosso - UT3
n° 1 Base pizza rustica - 7085

Ingredienti

q.b. Origano
80 g. Mozzarella