PIZZA LA DORATA



Ingredienti Menù

20 g. Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91

25 g. Salsadoro - KQH

6 pz Filetti di Acciughe - MP1

80 g. Polpavera fine - UV3

n° 1 Base pizza rustica - 7085

Ingredienti

q.b. Origano

80 g. Mozzarella

Chef: Giovanni Fanti

Procedimento

Spalmare sul disco di pizza, la polpa di pomodoro Polpavera mescolata con la Salsadoro. Quindi distribuirvi sopra la mozzarella, i filetti di acciughe, le olive nostraline e l'origano.

Cuocere in forno e servire fumante.

Procedimento senza glutine

Utilizzare la Base pizza Menù senza glutine cod.7031.

© 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)