

PIZZA LA NETTUNO



Chef: Giovanni Fanti

Procedimento

Stendere il disco di pasta e distribuirvi sopra la polpa di pomodoro Polpavera e la mozzarella a cubetti, quindi aggiungere Èmaremix scolato e infornare. A cottura ultimata aggiungere il prezzemolo fresco, un goccio d'olio extravergine e servire.

Ingredienti Menù

Èmaremix - MZ1

Olio extravergine di oliva - EKC

Polpavera taglio grosso - UT3

Ingredienti

1 n Disco di pasta

q.b. Mozzarella fior di latte

q.b. Prezzemolo fresco