

PIZZA MAREMIX



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere l'impasto, aggiungere un poco di salsa presente nella confezione dei Datterini gialli e cuocere in forno. All'uscita aggiungere Émaremix precedentemente saltato in padella con i Datterini gialli, i Dorati e le Olive nostraline. Ultimare con una spruzzata di prezzemolo e servire.

EXECUTIVE PIZZA CHEF: ANTONINO ESPOSITO

Procedimento senza glutine

Sostituendo la base della pizza, con una idonea, la preparazione diventa GLUTEN FREE.

Ingredienti Menù

10 g. Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91
15 g. Dorati - TN1
60 g. Datterini gialli interi in succo - XM1X
80 g. Émaremix - MZ1

Ingredienti

q.b. Prezzemolo
n° 1 Pasta per Pizza