PIZZA MAZZANCOLLE E POMODORINI



Ingredienti Menù

30 g. Dorati - TN1

35 g. Èmazzancolle - MJ1

50 g. Datterini gialli interi in succo - XM1X

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Prezzemolo

80 g. Mozzarella fior di latte

N° 1 Base per Pizza

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere il disco di pasta, aggiungere la mozzarella e infornare. A cottura completa togliere dal forno, aggiungere le mazzancolle, i Dorati e i Datterini gialli. Ultimare decorando con un po' di prezzemolo tritato e un filo d'olio extra vergine d'oliva. Servire la pizza fumante.

Procedimento senza glutine

Questa preparazione può diventare ˝senza glutine˝ utilizzando per l'impasto il Mix per Pizza e Pane Gluten Free Menù

© 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)