

PIZZA MEDITERRANEA



Chef: Giovanni Fanti

Procedimento

Distribuire sulla base pizza la crema di olive nere e accomodarvi i pomodori a spicchi soleggiati. Versare la crema ai formaggi dopo averla riscaldata sul fuoco e completare con abbondanti scaglie di parmigiano. Cuocere la pizza in forno per qualche minuto e servirla calda dopo averla guarnita con foglie di basilico o rametti di origano.

Ingredienti Menù

Base pizza rustica - 7085

Crema ai formaggi - EF1

Crema di olive nere - EZ7

Soleggiati - TX1

Ingredienti

q.b. Parmigiano Reggiano

q.b. Basilico fresco