PIZZA NERA CON BACCALÁ, PIZZUTELLO E PESTO



Ingredienti Menù

q.b. Èbaccalà - WL1X

q.b. Ènerodiseppia - WBQX

q.b. Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semisecchi pelati in olio - XN1X

q.b. Pesto alla genovese fresco - WH0X

Ingredienti

q.b. Mozzarella fior di latte

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Stendere sul disco di pizza la mozzarella, Èbaccalà e mettere in forno. In uscita aggiungere i Mini Red tagliati a metà e il Pesto alla Genovese fresco.

Procedimento senza glutine

Per pizze “Senza Glutine” è necessario sostituire l'impasto con il prodotto Menù “Base Pizza Senza Glutine” Menù (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)