PIZZA OTRANTO



Ingredienti Menù

Base pizza rustica - 7085

Gransalsa di cuori di carciofo - C1107

Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

prezzemolo

Mozzarella

Vongole veraci

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Spalmare sul disco di pasta la Grancrema di carciofi Menù, quindi distribuirvi sopra la mozzarella . Cuocere in forno per 3 minuti. Farcire con le vongole precedentemente saltate in padella con olio aglio e prezzemolo. Rimettere in forno per altri 2minuti. In uscita condire con un filo di olio extra vergine e prezzemolo fresco.

© 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)