PIZZA PESTO, PATATE E MINI RED



Ingredienti Menù

30 g. Pesto alla genovese fresco - WH0X

60 g. Patate pronte al naturale - Z62

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

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

30 g. Fagiolini

80 g. Mozzarella fior di latte

n° 1 Base per Pizza

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Stendere il disco di pasta, distribuirvi sopra la mozzarella e infornare. Nel frattempo tagliare le Patate a cubetti e scottare i fagiolini in acqua salata. In uscita aggiungere le Patate, i fagiolini e i Mini Red. Ultimare con il Pesto alla genovese fresco e un filo d'olio.

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)