

PIZZA PESTO ROSSO, SOLEGGIATI E OLIVE



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere il disco di pasta, distribuire il Pesto rosso, la mozzarella, i Soleggiati e le olive. In uscita ultimare la pizza decorando con foglie di basilico fresco e un filo d'olio extra vergine d'oliva. Servire subito.

Procedimento senza glutine

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

Ingredienti Menù

20 g. Tris di olive piccantine - UO1
30 g. Soleggiati - TX1
50 g. Pesto rosso - CG0K
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

80 g. Mozzarella
q.b. Basilico fresco
n° 1 Pasta per Pizza