PIZZA PESTO ROSSO, SOLEGGIATI E OLIVE



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

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

© 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)