

PIZZA PETTO D'OCA E CARCIOFI



Ingredienti Menù

Fettine di carciofo in olio di semi di girasole - HT8
Olio extravergine di oliva - EK5
Petto d'oca stagionato e affumicato - 2U9
Polpavera fine - UV3

Ingredienti

Grana a scaglie
1 Disco di pasta
Mozzarella fior di latte
Pepe e sale

Chef: Giovanni Fanti

Procedimento

Stendere sul disco di pasta la Polpavera fine precedentemente condita con olio extra vergine e sale. Distribuire sulla salsa di pomodoro, la mozzarella a cubetti e i carciofi ben scolati dall'olio di conservazione. Infornare la pizza e, a cottura ultimata, completare la farcitura con fettine di petto d'oca affumicato e scaglie di grana.