PIZZA PINK POWER



Chef: Leonardo Pellacani

Ingredienti Menù

25 g. Crema ai formaggi spalmabile - EM1

35 g. Salmone scozzese affumicato preaffettato - 159

50 g. Polpavera fine - UVU

Pesto alla genovese fresco - WH0X

Ingredienti

q.b. mozzarella fior di latte

1 disco pasta pizza

Procedimento

Per 1 persona.

Stendere sul disco di pasta la Polpavera mescolata alla Crema ai formaggi. Aggiungere la mozzarella fior di latte e cuocere in forno. A cottura ultimata, accomodare sulla pizza le fette di Salmone Norvegese decorando con Pesto alla Genovese e servire fumante.

© 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)