PIZZA PISTACCHIOSA



Ingredienti Menù

Base pizza rustica - 7085

Dorati - TN1

Olio extravergine di oliva - EKC

Pesto ai pistacchi - BX7

Ingredienti

mozzarella

mortadella

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Tagliare a julienne la mortadella e farla tostare in padella per qualche minuto. Spalmare sul disco di pasta il pesto ai pistacchi precedentemente diluito con un poco di olio extra vergine di oliva. Aggiungere di seguito la mozzarella e i pomodorini Dorati ben scolati dall'olio di conservazione. Cuocere in forno la pizza e all'uscita decorare con la julienne di mortadella croccante.

Procedimento senza glutine

Utilizzare la Base pizza Menù senza glutine cod.7031 e la Mortadella riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

© 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)