# PIZZA POLIPETTI, OLIVE LECCINO E DORATI



## Ingredienti Menù

q.b. Dorati - TN1

q.b. Frulloro ® - X93

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91

q.b. Polipetti alla marinara - MU1X

## Ingredienti

q.b. Prezzemolo

q.b. Mozzarella

1 Disco di pasta

**Chef:** Leonardo Pellacani

## Procedimento

Stendere il disco della pizza, aggiungere il Frulloro, la mozzarella, i Polipetti alla marinara e cuocere in forno. In uscita aggiungere i pomodori Dorati, le Olive e l'Olio al prezzemolo.

**© 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)