PIZZA POLPO ALLA PIASTRA, OLIVE, DORATI E PATATE CROCCANTI

Ingredienti Menù

q.b. Dorati - TN1

q.b. Olive taggiasche denocciolate - XL1

q.b. Patate pronte al naturale - Z62

q.b. Pesto alla genovese fresco - WH0X

q.b. Polpo intero già cotto - 1N9

Ingredienti

q.b. Mozzarella fior di latte

q.b. Pinoli tostati

Chef: Barbara Benvenuti

Procedimento

Stendere sul disco di pizza la mozzarella, il Polpo e le Olive Taggiasche. In uscita aggiungere il Pesto alla Genovese fresco, i Dorati, i pinoli tostati e le Patate croccanti a filetti.

© 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)