PIZZA POLPO, PATATE, PESTO ALLA GENOVESE E DORATI



Ingredienti Menù

q.b. Dorati - TN1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Patate pronte al naturale - Z62

q.b. Polpo intero già cotto - 1N9

Ingredienti

1 Disco di pasta

q.b. Mozzarella

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere il disco della pizza, aggiungere la mozzarella, il Polpo, le Patate tagliate a cubetto e cuocere in forno. In uscita aggiungere i pomodori Dorati, il Pesto alla genovese fresco e l'Olio extravergine di oliva.

© 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)