PIZZA SALAME AL PEPE E DATTERINI GIALLI

Ingredienti Menù

Carciofi alla Giudia - HD3

Datterini gialli interi in succo - XM1X

Pomodoro pelato San Marzano dell'Agro Sarnese nocerino D.O.P. - XA1

Salame di cinghiale al pepe - 2L9

Ingredienti

mozzarella fior di latte

basilico

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere l'impasto, aggiungere la mozzarella fior di latte e il Pomodoro San Marzano "a macchia di leopardo". Aggiungere i Carciofi alla Giudia tagliati a spicchi e cuocere in forno. All'uscita aggiungere il Salame al pepe, i Datterini gialli tagliati a metà, un bocconcino di mozzarella e qualche foglia di basilico fresco.

EXECUTIVE PIZZA CHEF: ANTONINO ESPOSITO

Procedimento senza glutine

Sostituendo la base della pizza, con una idonea, la preparazione diventa GLUTEN FREE.

© 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)