PIZZA SAN MARZANO E BUFALA



Ingredienti Menù

Olio extravergine di oliva - EK5

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

Ingredienti

mozzarella di bufala

basilico

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere l'impasto, aggiungere la mozzarella di bufala, i Pomodori San Marzano tagliati a fettine e terminare con un condimento di sale e olio extra vergine d'oliva. Cuocere in forno e in uscita aggiungere foglie 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)