

PIZZA SOLE DEL MARE



Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Versare l'olio extra vergine d'oliva nella teglia da forno e stenderlo aiutandosi con carta assorbente cercando di ungere tutta la superficie della teglia. Stendere l'impasto per pizza in teglia lievitato e distribuirvi sopra la polpa di pomodoro condita. Infornare la base rossa dando una precottura. Successivamente farcire con la mozzarella a cubetti, i pomodorini dorati, e le olive. Completare la cottura in forno e all'uscita farcire con i gamberetti precedentemente reidratati in acqua, il granpesto alla genovese e il basilico fresco. Servire ben calda.

Ingredienti Menù

Dorati - TN1
Gamberetti liofilizzati - MS9
Granpesto alla genovese in asettico - BY107
Olio extravergine di oliva - EKC
Olive "alla greca" - U51
Polpavera fine - UVU

Ingredienti

Mozzarella fior di latte
Basilico fresco
Impasto per pizza in teglia
q.b. sale