PIZZA SOLE DEL MARE



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

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.

© 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)