PIZZA SPADA E ORTICA



Ingredienti Menù

Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z93

Pesce Spada Affumicato (trancio) - 1X9

Polpavera taglio grosso - UT3

Salsa all' ortica - EL7

Ingredienti

mozzarella fior di latte

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Preparare un disco di pasta unendo all'impasto la polpa di pomodoro Polpavera e le Olive nostraline denocciolate. Aggiungere la Crema di ortica Menù e la mozzarella.

In uscita decorare con fette di Pesce spada affumicato e qualche pomodorino fresco.

EXECUTIVE PIZZA CHEF: ANTONINO ESPOSITO

© 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)