

PIZZA PISTACCHIOSA



Menù Ingredients

Base pizza rustica - 7085
Dorati - TN1
Olio extravergine di oliva - EKC
Pesto ai pistacchi - BX7

Ingredients

mozzarella
mortadella

Chef: Monica Copetti

Method

Tagliare a julienne la mortadella e farla tostare in padella per qualche minuto. Spalmare sul disco di pasta il pesto ai pistacchi precedentemente diluito con un poco di olio extra vergine di oliva. Aggiungere di seguito la mozzarella e i pomodorini Dorati ben scolati dall'olio di conservazione. Cuocere in forno la pizza e all'uscita decorare con la julienne di mortadella croccante.

Gluten Free Method

Utilizzare la Base pizza Menù senza glutine cod.7031 e la Mortadella riportante in etichetta la dicitura senza glutine.