

## PIZZA ÈMAREMIX



**Chef:** Barbara Benvenuti

### Préparation

Farcir la pizza et la cuire. En fin de cuisson, avant de la sortir du four, ajouter Èmaremix. À la sortie du four, parsemer de roquette fraîche.

### Ingrédients Menù

100 g Polpavera fine - UV3

90g (assaisonné à l'huile et à l'ail selon votre goût) Èmaremix - MZ1

Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

### Ingrédients

Ail en tranches

Roquette

1 disque de pâte