

PIZZA LA NORMA



Chef: Giovanni Fanti

Procedimento

Spalmare sul disco di pasta steso, la polpa di pomodoro Polpavera, quindi distribuirvi sopra la mozzarella, le melanzane fritte e i pomodori Dorati. Cuocere in forno, ultimare con foglie di basilico fresco e servire fumante.

Procedimento senza glutine

Utilizzare la Base pizza Menù senza glutine cod.7031.

Ingredienti Menù

30 g. Dorati - TN1

80 g. Polpavera fine - UV3

Ingredienti

n°1 Pasta per pizza

80 g. Mozzarella di bufala

q.b. Basilico

50 g. Melanzane fritte