BLECHPIZZA MIT PILZMISCHUNG



Menù-Zutaten

q.b. Èfungomix - GR1

q.b. Patate pronte al naturale (Essfertige Kartoffeln „natur“) - Z62

q.b. Polpa di pomodoro „speciale teglia“ (Tomatenfruchtfleisch speziell für Blechpizza) - UV3T

Zutaten

n.B. Italienische Wurst*

n.B. Mozzarella

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Die Pizza auf dem Backblech verteilen. Das Tomatenfruchtfleisch, den Mozzarella, die Wurst und den E'fungomix darauf geben. In den Ofen schieben. Am Ausgang die mit einem Kartoffelstampfer zerdrückten Kartoffeln und den Schnittlauch hinzufügen.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)