ÈMAREMIX PIZZA MIT RUCOLA

Chef: Barbara Benvenuti

Menù-Zutaten

100 g Polpavera fine (Feines Tomatenfruchtfleisch) - UV3

90 g Èmaremix - MZ1

nach Belieben Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

Knoblauch, in Scheiben geschnitten

Rucola

Zubereitung

Die Pizza belegen und backen. Zu Ende des Backvorgangs vor dem Herausnehmen aus dem Ofen die Mischung Èmaremix hinzufügen. Vor dem Servieren mit frischem Rucola belegen.

© 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)