GETRÜFFELTE BLECHPIZZA



Menù-Zutaten

q.b. Crema di funghi prataioli con tartufo (Champignoncreme mit Trüffel) - E50K
q.b. Èfungomix - GR1
q.b. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema mit Parmesan g.U.) - KH1
q.b. Guanciale cotto affumicato (Geräucherter durchwachsener Speck, gegart) - 2T9

Zutaten

n.B. Mozzarella

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Die Pizza auf dem Backblech verteilen. Mit Mozzarella, Champignoncreme mit Trüffel, Speck und E'fungomix belegen und in den Ofen schieben. Beim Herausnehmen die Grancrema mit Parmesan 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)