GLUTENFREIE ARTISCHOCKEN-PIZZA



Menù-Zutaten

70 g. Polpavera fine (Feines Tomatenfruchtfleisch) - UV3
N° 1 Base pizza senza glutine (Glutenfreier Pizzaboden) - 7031
N° 5 Spaccatelli di carciofo „freschezza“ all’olio di semi di girasole (Geviertelte frische Artischocken in Sonnenblumenöl) - HA3
q.b. Grancrema di Pecorino (Grancrema mit Pecorino) - KG1

Zutaten

n.B. Petersilie
70 g Mozzarella fior di latte

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Verarbeitung ohne Gluten

Das Tomatenfruchtfleisch auf dem glutenfreien Pizzaboden verteilen. Den Mozzarella und die Artischocken "Freschezza" darauf geben und in den Ofen schieben. Beim Herausnehmen mit gehackter Petersilie und Grancrema mit Pecorino 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)