PIZZA 4 STAGIONI



Chef: Diego Ponzoni

Menù-Zutaten

25 g Pastrami - 259

25 g Tris di olive piccantine (Dreierlei Oliven, pikant) - UO1

30 g Carciofi a fette in olio (Artischockenscheiben in Öl) - HX2

35 g Funghi Porcini Snack „Boschetto“ (Steinpilze Snack) - G1P

70 g Frulloro ® - X93

Zutaten

1 Pizzaboden

70 g Pizza-Mozzarella

Zubereitung

Für 1 Person

Den Pizzaboden ausrollen, mit Frulloro bestreichen und mit Mozzarella belegen. Die Pizza in vier Bereiche einteilen und die Viertel mit jeweils einer der Zutaten belegen: Steinpilze, Artischockenscheiben in Öl, Dreierlei Oliven pikant. Die Pizza backen. Nach dem Backen das letzte Viertel mit Pastrami 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)