PIZZA AL PADELLINO - CAMPO DE' FIORI



Chef: Monica Copetti

Menù-Zutaten

1 Pizza al padellino - 7014

q.b. Carciofi alla griglia - TO1

q.b. Ècacioepepe - S4QX

q.b. Guanciale cotto affumicato - 2T9

Zutaten

1 mozzarella di bufala

Zubereitung

Scaldare la base pizza in forno preriscaldato a 250°C per 5-6 minuti, quindi tagliarla in 6 spicchi.

Distribuire sulla superficie circa 120 g di mozzarella di bufala, sfilacciandola in modo uniforme sulle fette.

Su ciascuno spicchio, adagiare uno spicchio di carciofo e una fettina di bacon croccante.

Completare con una colata di ècacioepepe per dare sapidità e gusto.

Verarbeitung ohne Gluten

© 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)