PIZZA CON PRATAIOLI IN ASETTICO, FONDUTA E TARTUFO



Menù-Zutaten

40 g Fonduta con Fontina D.O.P. - EY1

70 g Funghi prataioli trifolati - FA0K

8 g Carpaccio di tartufo - P69

Zutaten

1 Base pizza

70 g Mozzarella

q.b. Prezzemolo tritato

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Stendere sul disco della pizza la mozzarella, i Prataioli trifolati in asettico e mettere in forno. In uscita aggiungere la Fonduta con Fontina DOP, il prezzemolo e le fettine di Carpaccio di Tartufo.

Verarbeitung ohne Gluten

Sostituendo la base pizza con la dicitura “Senza Glutine” in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

© 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)