PIZZA FRIARIELLI, SALSICCIA UND DORATI TOMATEN



Menù-Zutaten

Dorati - TN1

Friarielli (Stängelkohl) - BJ0K

Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Kartoffelpüree

n.B. Provola Käse

n.B. Salsiccia

n.B. Salz

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Den Teig ausbreiten, das Kartoffelpüree hinzufügen, eine brise Salz und Öl rübergeben. Die Provola Käse, die Friarielli und die Salsiccia rübergeben. Anschließend in den Ofen schieben. Beim herausnehmen die Dorati Menù hinzufügen.

Verarbeitung ohne Gluten

Durch das ersetzen der Pizza-Base durch eine Glutenfreie, und durch das ersetzen durch eine Glutenfreie Salsiccia wird die Zubereitung GLUTEN FREI.

© 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)