

PIZZA GÄNSEBRUST MIT INGWER



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Eine Teigplatte vorbereiten: Hierzu dem Teig die Grancrema mit Parmesankäse zugeben, den Mozzarella-Käse hinzufügen und im Ofen backen.

Vor dem Servieren mit Birnen-Ingwer-Dip und Scheiben der luftgetrockneten, geräucherten Gänsebrust belegen.

EXECUTIVE PIZZA CHEF: ANTONINO ESPOSITO

Menù-Zutaten

Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema mit Parmesan g.U.) - KH1

Petto d'oca stagionato e affumicato (Gänsebrust, gereift und geräuchert) - 2U9

Salsa di Pere e zenzero (Birnen-Ingwer-Dip) - TV7

Zutaten

Mozzarella aus Kuhmilch („Fior di latte“)