PIZZA L'EMILIANA



Menù-Zutaten

20 g. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1

Zutaten

n° 1 Disco di pasta

80 g. Mozzarella fior di latte

q.b. Spinaci freschi

30 g. Salsiccia

30 g. Prosciutto cotto

Chef: Giovanni Fanti

Zubereitung

Stendere sul disco di pasta la mozzarella, gli spinaci precedentemente lessati, e la salsiccia a tocchetti. Cuocere in forno e all'uscita aggiungere le fette di prosciutto cotto e la Grancrema al parmigiano reggiano in asettico colata a filo.

Verarbeitung ohne Gluten

Utilizzare la Base pizza Menù senza glutine cod.7031, Salsiccia e Prosciutto cotto riportanti in etichetta la dicitura senza glutine.

© 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)