PIZZA LA MODENESE



Menù-Zutaten

Crema di zucca - EC0K

Glassa all'Aceto Balsamico di Modena IGP - D20

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

Zutaten

Disco di pasta

Mozzarella fior di latte

Panna fresca

Pancetta stagionata

Chef: Giovanni Fanti

Zubereitung

Stendere la pasta e distribuirvi sopra la crema di zucca allungata con un po' di panna, le fette di pancetta arrotolata e la Grancrema di parmigiano reggiano colata a filo. Cuocere in forno e all'uscita distribuirvi sopra alcune gocce di glassa all'aceto balsamico.

Verarbeitung ohne Gluten

Utilizzare la Base pizza Menù senza glutine cod.7031 e Pancetta riportante 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)