PIZZA MIT ARTISCHOCKEN



Chef: Monica Copetti

Menù-Zutaten

Base pizza rustica (Rustikaler Pizzaboden) - 7085

Polpavera fine (Feines Tomatenfruchtfleisch) - UV3

Spaccatelli di carciofo „freschezza“ all’olio di semi di girasole (Geviertelte frische Artischocken in Sonnenblumenöl) - HA3

Zutaten

Mozzarella

Zubereitung

Die "Polpavera", feines Tomatenfruchtfleisch auf dem Pizzaboden verteilen und mit Mozzarella bedecken. Die Pizza mit "Spaccatello di carciofo" (Artischockenviertel) belegen und für 3/4 Minuten backen. Heiß servieren.

© 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)