

PIZZA MIT ARTISCHOCKEN



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

Chef: Monica Copetti

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.