PIZZA MIT ARTISCHOCKEN, PILZEN UND SALSICCIA



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

50 g Frulloro ® - X93

50 g Funghi Porcini Snack “Il Boschetto” (Steinpilze-Snack) - G1E

70 g Spaccatelli di Carciofo (Artischockenspalten) - HJP07

n° 1 Base pizza rustica (Rustikaler Pizzaboden) - 7085

Zutaten

80 g Salsiccia

70 g Mozzarella

n.B. Petersilie

Zubereitung

Den rustikalen Pizzaboden mit Tomaten, Mozzarellawürfeln, kleinen Salsicciastückchen, dem Steinpilze-Snack und Artischockenspalten belegen. Im Ofen backen und vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.

© 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)