

PIZZA MIT ARTISCHOCKEN UND GARNELEN



Chef: Giovanni Fanti

Zubereitung

Den Teig ausrollen, den Mozzarella, die geviertelten Artischocken und die Garnelen darauf verteilen. Die Pizza backen. Am Ausgang frische Petersilie hinzufügen und die Pizza dampfend heiß servieren.

Verarbeitung ohne Gluten

Wenn der Pizzaboden durch einen geeigneten Boden ersetzt wird, wird die Zubereitung GLUTENFREI.

Menù-Zutaten

40 g. Èmazzancolle - MJ1
50 g. Spaccatelli di carciofo „freschezza“ all’olio di semi di girasole (Geviertelte frische Artischocken in Sonnenblumenöl)
- HA3
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

n.B. Petersilie
70 g Mozzarella
1 Pizzaboden