PIZZA MIT ARTISCHOCKEN UND GARNELEN



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

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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)