PIZZA MIT ÈAGRETTI, PAPRIKA VOM GRILL, LECCINO-OLIVEN, FETA UND EI



Menù-Zutaten

n.B. Èagretti - XK1X

n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

n.B. Olive Nostraline denocciolate (Leccino-Oliven, entsteint) - Z91

n.B. Peperoni interi alla Brace (Ganze Paprika, gegrillt) - TT1

Zutaten

n.B. Fetakäse

n.B. Petersilie

n.B. Mozzarella

n.B. hart gekochtes Eigelb

1 Pizzaboden

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Den Pizzaboden ausrollen, mit Mozzarella und Èagretti belegen und im Ofen backen. Nach dem Backen mit Paprikastreifen vom Grill, Oliven und Fetakäse belegen, das Eigelb darüberstreuen und mit Petersilienöl beträufeln

© 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)