PIZZA MIT ÈFUNGOMIX



Menù-Zutaten

100 g Èfungomix - GR1
40 g Guanciale cotto affumicato (Geräucherter durchwachsener Speck, gegart) - 2T9
Polpavera taglio grosso (Grob geschnittenes Tomatenfruchtfleisch) - UT3

Zutaten

15 g Käse: Montasio/Asiago
nach Belieben Thymian
80 g Mozzarella

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Pizza belegen und fertig aufbacken, aus dem Ofen nehmen und mit Schnittlauch, Thymian und dem Montasio (halbfester Alpenkäse) bestücken.

© 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)