PIZZA MIT GEDÜNSTETEN CHAMPIGNONS



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

60 g. Frulloro ® - X93

70 g. Funghi prataioli trifolati in asettico (Gedünstete Champignons, aseptisch zubereitet) - FE1

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

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

80 g Mozzarella fior di latte

n.B. Petersilie

n.B. Salz

Zubereitung

Die mit Öl und Salz gewürzte Tomatenmischung auf dem rustikalen Pizzaboden verteilen. Mit dem Mozzarella und den zuvor abgetropften Champignons belegen. Drei bis vier Minuten im Backofen backen. Die Pizza dampfend heiß und mit Petersilie bestreut servieren.

© 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)