PIZZA MIT GEGRILLTEN ARTISCHOCKEN, CACIO-KÄSE, PFEFFER UND SPECK



Menù-Zutaten

q.b. Carciofi alla griglia (Gegrillte Artischocken) - TO1
q.b. Ècacioepepe (Cacio-Käse-Pfeffersauce) - S4QX
q.b. Guanciale cotto affumicato (Geräucherter durchwachsener Speck, gegart) - 2T9

Zutaten

n.B. Sprossen
n.B. Mozzarella fior di latte

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Den Pizzateig* ausrollen, Mozzarella, Artischocken und den Speck darauf verteilen und im Ofen backen. Zum Schluss ècacioepepe und den bunten Pfeffer dazugeben. Mit einem Sprossenbüschel abschließen.

Verarbeitung ohne Gluten

* Wenn ein "glutenfreier" Teig oder ein "glutenfreier" Pizzaboden verwendet wird, ist die Pizza 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)