PIZZA MIT GEGRILLTEN ARTISCHOCKEN, KIRSCHTOMATEN UND PECORINO-KÄSE



Menù-Zutaten

Carciofi alla griglia (Gegrillte Artischocken) - TO1

Dorati - TN1

Grancrema di Pecorino (Grancrema mit Pecorino) - KG1

Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Polpavera fine (Feines Tomatenfruchtfleisch) - UV3

Zutaten

Chef: Giovanni Fanti

Zubereitung

Die Artischocken abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Die Teigscheibe mit dem feinen Tomatenfruchtfleisch bedecken, das zuvor mit nativem Olivenöl extra und Salz gewürzt wurde. Dann den in Stücke geschnittenen Mozzarella, die in Scheiben geschnittenen Artischocken und die Dorati-Kirschtomaten hinzufügen. Die Pizza im Ofen backen und beim Herausnehmen die Grancrema mit Pecorino hinzufügen. Heiss servieren.

Verarbeitung ohne Gluten

Den glutenfreien Pizzaboden von Menù Art. Nr.7031 verwenden.

© 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)