

PIZZA MIT GNOCCHI UND ÈFUNGOMIX



Chef: Antonino Esposito

Zubereitung

Den Teig ausrollen, den Mozzarella und den Provolakäse, die gekochten Gnocchi, die zuvor mit dem Produkt Gnokki von Menù zubereitet wurden, die Wurst und die Pilzmischung Èfungomix hinzufügen und kochen. Zum Schluss die Dorati-Tomaten, die entsteinten Oliven und den gehobelten Parmesan hinzugeben.

Menù-Zutaten

Dorati - TN1

Èfungomix - GR1

Gnokki - PD1

Olive Nostraline denocciolate (Leccino-Oliven, entsteint) - Z91

Zutaten

Provolakäse

Mozzarella fior di latte

italienische Wurst

gehobelter Parmesankäse