PIZZA MIT GNOCCHI UND ÈFUNGOMIX



Menù-Zutaten

Dorati - TN1

Èfungomix - GR1

Gnokki - PD1

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

Zutaten

Provola-Käse

Mozzarella fior di latte

italienische Wurst

gehobelter Parmesankäse

Chef: Antonino Esposito

Zubereitung

Den Teig ausrollen, den Mozzarella und den Provola-Käse, 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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)