

PIZZA MIT GNOCCHI UND ÈFUNGOMIX



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-Zutaten

Dorati - TN1

Èfungomix - GR1

Gnokki - PD1

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

Zutaten

Provola-Käse

Mozzarella fior di latte

italienische Wurst

gehobelter Parmesankäse