PIZZA MIT LAUCH, SALSICCIA-WURST UND BALSAMICO



Menù-Zutaten

40 g. Gransalsa di Porro (Gransalsa mit Lauch) - BI1

q.b. Glassa all’aceto balsamico (Balsamico-Essig-Glasur) - D20

Zutaten

1 Pizzaboden

80 g Mozzarella

50 g Italienische Salsiccia-Wurst*

n.B. Gehobelter Parmesankäse

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Die Teigscheibe ausrollen, die Gransalsa mit Lauch, Mozzarella und Wurst hinzufügen und backen. Am Ausgang mit Parmesanspänen bestreuen und mit der Balsamico-Essig-Glasur von Menù dekorieren.

Verarbeitung ohne Gluten

Wenn Sie für den Teig die glutenfreie Pizza- und Brotmischung verwenden und die Wurst* durch den Hinweis "glutenfrei" auf dem Etikett ersetzen, wird diese Zubereitung 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)