PIZZA MIT PAPRIKA UND BÄRLAUCH



Menù-Zutaten

30 g Pesto di Aglio Orsino (Bärlauchpesto) - X30X

50 g Frulloro ® - X93

70 g Peperoni interi alla Brace (Ganze Paprika, gegrillt) - TT1

Zutaten

1 Pizzaboden

70 g Stracciatella-Käse

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Die Pizzascheibe mit dem frischen Tomatenfruchtfleisch Frulloro® bestreichen und in den Ofen schieben. Am Ausgang die gegrillten Paprika und Stracciatella hinzufügen und mit Bärlauchpesto garnieren.

Verarbeitung ohne Gluten

Ersetzt man den Pizzaboden durch den Hinweis „Glutenfrei“ auf dem Etikett, wird die 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)