PIZZA MIT PECORINO, STEINPILZEN, ROTKOHL UND PISTAZIEN



Menù-Zutaten

n.B. Cavolo viola pronto (Rotkohl, gebrauchsfertig) - Z8P

n.B. Funghi Porcini Snack „Boschetto“ (Steinpilze Snack) - G1P

n.B. Grancrema di Pecorino (Grancrema mit Pecorino) - KG1

Zutaten

1 Pizzaboden

n.B. Mozzarella

n.B. Pistazien

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Den Pizzaboden ausrollen, mit Mozzarella und Steinpilzen belegen und im Ofen backen. Nach dem Backen mit Rotkohl und Pistazien belegen und mit Grancrema mit Pecorino beträufeln.

© 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)