PIZZA MIT PILZEN, ENTENBRUST, KÄSECREME UND MANDELN



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

n.B. Fonduta con Fontina D.O.P. della Valle d'Aosta (Fondue mit Fontina-Käse g.U. aus dem Aostatal) - EY1
n.B. Funghi Gran Boletus (Gran Boletus Wald- und Steinpilze) - GS1
n.B. Petto d'oca stagionato e affumicato (Gänsebrust, gereift und geräuchert) - 2U9

Zutaten

1 Pizzaboden
n.B. geröstete Mandeln
n.B. Mozzarella
n.B. Petersilie

Zubereitung

Den Pizzaboden ausrollen, mit Mozzarella und der Pilzmischung Gran Boletus belegen und im Ofen backen. Nach dem Backen mit Entenbrust belegen, mit Käsefondue beträufeln und mit gerösteten Mandeln und Petersilie bestreuen.

© 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)