PIZZA MIT PULLED TURKEY, ROTKOHLSAUCE, RUCOLA UND ROTEN CHILISCHOTEN



Menù-Zutaten

n.B. Peperoncini a goccia rossi dolci (Rote, milde, tropfenförmige Chilischoten) - W61

n.B. Pulled Turkey - SQ2

n.B. Salsa di cavolo viola (Rotkohlsauce) - XX0X

Zutaten

n.B. Rucola

n.B. Mozzarella

n.B. 1 Pizzaboden

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Den Pizzaboden ausrollen, mit Mozzarella und zerteiltem Pulled Turkey belegen und im Ofen backen. Nach dem Backen mit Rucola belegen, mit Klecksen von Rotkohlsauce garnieren und die roten Chilischoten auflegen.

© 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)