PIZZA MIT QUELLER, ÈMAREMIX UND TAFELFERTIGEM PAPRIKA



Menù-Zutaten

n.B. Èmaremix - MZ1

n.B. Èsalicornia - WM1X

n.B. Frulloro ® - X93

n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

n.B. Peperonepronto (Tafelfertige Paprika) - V41

Zutaten

1 Pizzaboden

n.B. Petersilie

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Den Pizzaboden ausrollen, mit Frulloro bestreichen, mit Queller belegen und im Ofen backen. Nach dem Backen mit Èmaremix und den tafelfertigen Paprika belegen und mit nativem Olivenöl extra und Petersilie garnieren.

© 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)