

PIZZA MIT ROHSCHINKEN, CHAMPIGNONS UND PARMESAN



Menù-Zutaten

- n.B. Frulloro ® - X93
- n.B. Funghi Prataioli Portobello trifolati (Gedünstete Portobello-Champignons) - FC3

Zutaten

- n.B. gekochter Schinken
- n.B. gehobelter Parmesankäse
- n.B. Mozzarella
- n.B. Petersilie
- 1 Pizzaboden

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Den Pizzaboden ausrollen, mit Frulloro bestreichen, mit Mozzarella und Champignons belegen und im Ofen backen. Nach dem Backen mit Rohschinken belegen und mit gehobeltem Parmesan und Petersilie bestreuen.