PIZZA MIT SAN MARZANO-TOMATEN UND BÜFFELMOZZARELLA



Menù-Zutaten

Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
Pomodoro pelato San Marzano dell'Agro Sarnese nocerino D.O.P. (Tomaten San Marzano aus dem Anbaugebiet Sarnese-Nocerino g.U.) - XA1

Zutaten

n.B. Büffelmozzarella
n.B. Basilikum

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Den Teig ausrollen, Büffelmozzarella und in Scheiben geschnittene San Marzano-Tomaten hinzufügen und mit Salz und nativem Olivenöl extra würzen. Im Backofen backen und beim Herausnehmen frische Basilikumblätter hinzufügen.

LEITENDER PIZZACHEF: ANTONINO ESPOSITO

Verarbeitung ohne Gluten

Sostituendo la base della pizza, con una idonea, la preparazione diventa GLUTEN FREE.

© 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)