PIZZA MIT SCAMORZA, SPECK; ROTKOHLSAUCE UND KÜRBISKERNEN



Menù-Zutaten

n.B. Guanciale cotto affumicato (Geräucherter durchwachsener Speck, gegart) - 2T9
n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
n.B. Salsa di cavolo viola (Rotkohlsauce) - XX0X
n.B. Semi di zucca decorticati (Geschälte Kürbiskerne) - RB0

Zutaten

1 Pizzaboden
n.B. Mozzarella
n.B. Geräucherter Scamorza-Käse

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Den Pizzaboden ausrollen, mit Mozzarella, Scamorza und Speck belegen und im Ofen backen. Nach dem Backen mit der Rotkohlsauce bestreichen, Kürbiskerne darüberstreuen und mit nativem Olivenöl extra beträufeln.

© 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)