PIZZA MIT STÄNGELKOHL, SCHARFER SALAMI, KLEINEN MOZZARELLAKUGELN UND PAPRIKA



Menù-Zutaten

n.B. Èfriarielli - B41

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

Zutaten

n.B. scharfe Salami

n.B. kleine Mozzarellakugeln

n.B. Mozzarella

1 Pizzaboden

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Den Pizzaboden ausrollen, mit Mozzarella, Èfriarielli und der scharfen Salami belegen und im Ofen backen. Nach dem Backen mit den kleinen Mozzarellakugeln belegen, mit Paprika bestreuen 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)