PIZZA MIT STEINPILZEN UND FONDUE



Chef: Giovanni Fanti

Menù-Zutaten

Base pizza rustica (Rustikaler Pizzaboden) - 7085
Fonduta con Fontina D.O.P. della Valle d'Aosta (Fondue mit Fontina-Käse g.U. aus dem Aostatal) - EY1
Polpavera fine (Feines Tomatenfruchtfleisch) - UV3
Porcini a fette trifolati in asettico (In Scheiben geschnittene und gedünstete, aseptisch abgefüllte Steinpilze) - GQ1

Zutaten

Mozzarella fior di latte
Speck

Zubereitung

Die Polpavera, die zuvor mit nativem Olivenöl extra und Salz gewürzt wurde, auf der Teigscheibe verteilen. Den gewürfelten Mozzarella und die Steinpilze auf der Pizza verteilen, dann eine 3/4 Minute backen, mit Speckscheiben und einem Spritzer warmem Fondue garnieren.

Verarbeitung ohne Gluten

Glutenfreien Pizzaboden und Speck mit der Kennzeichnung „glutenfrei“ verwenden.

© 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)