PIZZA MURGIA



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

30 g Patate pronte al naturale (Essfertige Kartoffeln „natur“) - Z62

40 g Cardoncelli della Murgia Trifolati (Gedünstete Kräuterseitlinge aus der Hochebene Murgia) - FHP

Zutaten

270 g Teigkugel

70 g Mozzarella

40 g Salsiccia (italienisch Bratwurst)

Frischer Rosmarin

Zubereitung

FÜR 1 PIZZA

Den Teig ausrollen und mit Mozzarella belegen.

Die essfertigen Kartoffeln in Scheiben schneiden.

Die Pizza mit Kartoffelscheiben, gedünsteten Kräuterseitlingen aus der Hochebene Murgia und gebratener Salsiccia belegen.

Backen und anschließend mit etwas frischem Rosmarin garnieren.

© 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)