PIZZA PESTO, KARTOFFELN UND MINI-RED

Menù-Zutaten

n.B. Mini Red - Pomodori Pizzutello semisecchi pelati in olio (Mini Red, halbgetrocknete geschälte Pizzutello Tomaten) - XN1X
n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
n.B. Patate pronte al naturale (Essfertige Kartoffeln „natur“) - Z62
n.B. Pesto alla genovese fresco (Frisches Pesto "alla Genovese") - WH0X

Zutaten

n.B. grüne Bohnen
n.B. Mozzarella

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Die Teigplatte auflegen, den Mozzarella darauf verteilen und im Ofen backen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln würfelig schneiden und die grünen Bohnen in Salzwasser blanchieren. Die Pizza aus dem Ofen nehmen und mit den Kartoffeln, den grünen Bohnen und den Mini-Red belegen. Zuletzt mit dem Frischen Pesto alla Genovese und etwas Öl garnieren.

Verarbeitung ohne Gluten

Per pizze “Senza Glutine” è necessario sostituire l'impasto con il prodotto Menù “Base Pizza Senza Glutine” Menù (cod. 7031)

© 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)