PIZZA PORCINI, SPECK E TARTUFO



Menù-Zutaten

30 g. Crema di funghi prataioli al tartufo - E50K

40 g. Gransalsa di funghi porcini - BV1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Zutaten

30 g. Speck*

80 g. Mozzarella fior di latte

n° 1 Base per pizza

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Stendere il disco di pasta, distribuire la Gransalsa di porcini e la mozzarella e cuocere in forno.

Al termine della cottura, in uscita, aggiungere lo speck a fette e decorare con la Crema di prataioli al tartufo. Aggiungere un filo d'olio extra vergine d'oliva e servire.

Verarbeitung ohne Gluten

Utilizzare per l'impasto il Mix per Pizza e Pane Gluten Free Menù cod 7031

*Utilizzare lo speck con la dicitura "senza glutine" in etichetta.

© 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)