PIZZA REGINA



Menù-Zutaten

q.b. Base pizza rustica - 7085

q.b. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1

q.b. Guanciale cotto affumicato - 2T9

q.b. Patate pronte al naturale - Z62

Zutaten

q.b. Rosmarino

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Stendere la mozzarella sulla base pizza rustica. Farcire con fettine di guanciale e fettine di patate tagliate sotilissime. Cuocere in forno per 3/4 minuti. Guarnire con aghi di rosmarino e crema al parmigiano.

© 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)