PIZZA ROAST BEEF, MINI RED E PESTO DI SENAPE



Menù-Zutaten

20 g. Pesto di Senape - KK7

40 g. Roast beef di sottofesa al Profumoro - 2N9

60 g. Frulloro ® - X93

n° 4 Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semisecchi pelati in olio - XN1X

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Zutaten

n° 1 Base per pizza

q.b. Parmigiano Reggiano, scaglie

80 g. Mozzarella fior di latte

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Stendere il disco di pasta, distribuirvi sopra il Frulloro, la mozzarella e infornare. In uscita aggiungere il Roast beef affettato, i Mini Red, il Parmigiano a scaglie e il Pesto di senape. Ultimare con un filo d'olio extra vergine d'oliva.

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)