

PIZZA „ROYAL“ MIT TREVISANER RADICCHIO



Chef: Giovanni Fanti

Zubereitung

Spalmare sul disco di pasta la salsa di radicchio rosso, distribuire la mozzarella e il prosciutto cotto. Aggiungere la Grancrema al parmigiano reggiano. Cuocere in forno e all'uscita completare con alcune gocce di glassa all'aceto balsamico ed eventualmente qualche foglia di radicchio trevigiano come decorazione.

Verarbeitung ohne Gluten

Utilizzare la Base pizza Menù senza glutine cod.7031 e Prosciutto cotto riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

Menù-Zutaten

Glassa all'aceto balsamico (Balsamico-Essig-Glasur) - D20
Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema mit Parmesan g.U.) - KH1
Salsa di radicchio rosso (Sauce aus rotem Radicchio) - C81

Zutaten

Teigplatte
Gekochter Schinken
Mozzarella aus Kuhmilch („Fior di latte“)
Frischer roter Trevisaner Radicchio