PIZZA "SAPORITA"



Menù-Zutaten

50 g. Soleggiati - TX1

50 g. Spaccatelli di carciofo „freschezza“ all’olio di semi di girasole (Geviertelte frische Artischocken in Sonnenblumenöl) - HA3

80 g. Polpavera taglio grosso (Grob geschnittenes Tomatenfruchtfleisch) - UT3

Zutaten

80 g Mozzarella Fior Di Latte

40 g Gebratener Speck

n.B. Mozzarella-Kugeln

n.B. Basilikum

Chef: Antonino Esposito

Zubereitung

Polpavera-Tomatenfruchtfleisch und Mozzarella fior di latte auf der Teigscheibe verteilen. Mit gebratenen Speckscheiben, den geviertelten Artischocken und dem Soleggiati-Tomaten garnieren.

Zum Schluss die Pizza mit einer Mozzarellina-Kugel und ein paar Blättern frischem Basilikum garnieren.

PIZZA CHEFKOCH: ANTONINO ESPOSITO

© 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)