PIZZA SONNE IM WALD



Chef: Giovanni Fanti

Menù-Zutaten

70 g Èfungomix - GR1

n° 9 Datterini gialli interi in succo (Gelbe Datteltomaten im Saft) - XM1X

Zutaten

n.B. Petersilie

20 g Gebratene Zucchini in Scheiben geschnitten

80 g Mozzarella

1 Pizzateig

Zubereitung

Die Teigscheibe ausrollen und den gewürfelten Mozzarella darauf verteilen, gefolgt von Èfungomix (ca. 70 g pro Pizza), den gelben Datteltomaten und den gebratenen Zucchini. Die Pizza in den Ofen schieben. Nach dem Backen mit frischer Petersilie bestreuen.

© 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)