ROTE PIZZA MIT LAUCH, DORATI-TOMATEN UND GERÄUCHERTEM BAUCHSPECK



Menù-Zutaten

für den Teig Doppio concentrato di pomodoro (Doppelt konzentriertes Tomatenmark) - UU1
Dorati - TN1
Gransalsa di Porro (Gransalsa mit Lauch) - BI1

Zutaten

Mozzarella Fior di Latte
geräucherter Bauchspeck
frisches Basilikum

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Den Pizzaboden mit der Gransalsa mit Lauch bestreichen und mit Mozzarella und geräuchertem Bauchspeck belegen. Backen und vor dem Servieren mit Dorati-Tomaten und frischen Basilikumblättern garnieren.

Verarbeitung ohne Gluten

Per pizze “Senza Glutine” è necessario sostituire l'impasto con il prodotto Menù “Base Pizza Senza Glutine” Menù (cod. 7031)

*utilizzare prodotto che riporta in etichetta SenzaGlutine

© 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)