

TALEGGIO



Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Für den Pizza-Padellino-Menù-Padorè-Boden: mit Öl bestreichen und nach den Anweisungen auf der Verpackung im Ofen anbraten. Halbieren und füllen.

Verarbeitung ohne Gluten

Menù-Zutaten

1 Pizza al padellino (Pfännchenpizza) - 7014
150 g (In Scheiben schneiden und in der Pfanne anbraten)
Patate pronte al naturale (Essfertige Kartoffeln „natur“) - Z62
20 g Salsa di 'Nduja Calabrese (Kalabrische Sauce aus 'Nduja-Rohwurst) - X60X
40 g Grancrema di Taleggio DOP (Grancrema mit Taleggio g. U.) - EQ1X

Zutaten

nach Geschmack Rucola