TRIANGOLINI FARCITI

Menù-Zutaten

Dorati - TN1

Funghi porcini “Il Boschetto” a fette trifolati - G61

Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1

Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91

Zutaten

mozzarella fior di latte

parmigiano reggiano a scaglie

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Stendere l'impasto in forma ovale. Farcirlo con la mozzarella, le Olive nostraline e i Porcini. Arrotolarlo e tagliarlo a triangoli. Metterlo in teglia e cuocerlo in forno. In uscita aggiungere su ogni triangolino la Grancrema al Parmigiano con un cucchiaio e decorare con una scaglietta di parmigiano reggiano e un pomodoro Dorato Menù.

EXECUTIVE PIZZA CHEF: ANTONINO ESPOSITO

Verarbeitung ohne Gluten

Sostituendo l'impasto, con uno idoneo, la preparazione diventa GLUTEN FREE.

© 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)