PIZZA GÄNSEBRUST MIT INGWER



Menù-Zutaten

Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema mit Parmesan g.U.) - KH1
Petto d'oca stagionato e affumicato (Gänsebrust, gereift und geräuchert) - 2U9
Salsa di Pere e zenzero (Birnen-Ingwer-Dip) - TV7

Zutaten

Mozzarella aus Kuhmilch („Fior di latte“)

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Eine Teigplatte vorbereiten: Hierzu dem Teig die Grancrema mit Parmesankäse zugeben, den Mozzarella-Käse hinzufügen und im Ofen backen.
Vor dem Servieren mit Birnen-Ingwer-Dip und Scheiben der luftgetrockneten, geräucherten Gänsebrust belegen.
EXECUTIVE PIZZA CHEF: 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)