

PIZZA AGLI GNOCCHI E ÈFUNGOMIX



Chef: Antonino Esposito

Method

Stendere l'impasto, aggiungere la mozzarella e la provola, gli gnocchi lessati preparati precedentemente con il prodotto Menù Gnokki, la saliccia, il misto di funghi Èfungomix e cuocere. In uscita aggiungere i Dorati, le Olive nostraline denocciolate e le scaglie di Parmigiano Reggiano.

Menù Ingredients

Dorati - TN1
Èfungomix - GR1
Gnokki - PD1
Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91

Ingredients

provola
mozzarella fior di latte
saliccia
Parmigiano Reggiano in scaglie