PIZZA ÈRAGÙBIANCO E FRIGGIONE ALLA BOLOGNESE



Menù Ingredients

60 g Èragùbianco con carne di pollo e di vitello - SR1

70 g Friggione alla Bolognese - K91X

Ingredients

1 Base pizza

60 g Mozzarella

1 Rametto di rosmarino

Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Sul disco di pizza stendere il Friggione alla Bolognese, Èragùbianco e la mozzarella. Mettere in forno e decorare con un rametto di rosmarino in uscita.

Gluten Free Method

Sostituendo la base pizza con la dicitura “Senza Glutine” in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)