PIZZA FRIARIELLI E 'NDUJA



Menù Ingredients

20 g Patate pronte al naturale - Z62

20 g Salsa di ‘Nduja Calabrese - X60X

50 g Èfriarielli - B41

q.b. Peperoncini in fili sottili - 1278

Ingredients

60 g Mozzarella

Chef: Leonardo Pellacani

Method

Stendere il disco di pasta, distribuire la mozzarella, le Patate tagliate a rondelle e i Èfriarielli, quindi infornare. A fine cottura ultimare con la Salsa di ’Nduja e i Peperoncini in fili.

Gluten Free Method

© 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)