PIZZA LA MODENESE



Menù Ingredients

Crema di zucca – Pumpkin Spread - EC0K

Glassa all'aceto balsamico di Modena IGP - Balsamic glaze - D20

Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - Grancrema cheese sauce with Parmigiano Reggiano PDO - KH1

Ingredients

Mozzarella

Rolled bacon

Fresh cream

Pizza dough

Chef: Giovanni Fanti

Method

Stendere la pasta e distribuirvi sopra la crema di zucca allungata con un po' di panna, le fette di pancetta arrotolata e la Grancrema di parmigiano reggiano colata a filo. Cuocere in forno e all'uscita distribuirvi sopra alcune gocce di glassa all'aceto balsamico.

Gluten Free Method

Utilizzare la Base pizza Menù senza glutine cod.7031 e Pancetta riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

© 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)