BOCADITOS DE PIZZA

Ingredientes Menù

Carciofi a fettine al naturale (Alcachofas laminadas al natural) - HH8

Datterini gialli interi in succo (Tomates dátil amarillos en su jugo) - XM1X

Soleggiati - TX1

Ingredientes

Mozzarella

Salchicha fresca

Hojas de perejil

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Estirar la masa de pizza en forma ovalada y añadir la mozzarella.

Enrollar la masa y cortar en rodajas para hacer miniaturas de pizza.

Ponerlas en una fuente, añadir la salchicha, las Alcachofas en rodajas y cocinarlas en el horno.

Al finalizar la cocción, decorar todos los bocados de pizza con Datterini, Soleggiati y una rodaja de Alcachofa.

Decorar con una hoja de albahaca.

Procedimiento sin gluten

Sustituir la masa de pizza con una sin gluten.

De esta manera la preparación está libre de gluten.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)