PIZZA BAITA



Ingredientes Menù

70 g. Funghi prataioli trifolati - FE3

80 g. Polpavera fine - UVU

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredientes

q.b. Basilico fresco

40 g. Ricotta fresca

40 g. Prosciutto cotto

70 g. Mozzarella

n° 1 Base per Pizza

Chef: Giovanni Fanti

Preparación

Stendere la pasta e distribuirvi sopra la polpa di pomodoro, la mozzarella a cubetti e i funghi prataioli scolati dal loro liquido. Cuocere in forno; e a cottura ultimata, farcire con prosciutto cotto, ricotta fresca, basilico e olio d'oliva.

© 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)