PIZZA CON PATO Y JENGIBRE



Ingredientes Menù

Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema de queso parmesano D.O.P.) - KH1
Petto d'oca stagionato e affumicato (Pechuga de pato curada y ahumada) - 2U9
Salsa di Pere e zenzero (Salsa de peras y jengibre) - TV7

Ingredientes

Mozzarella fior di latte

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Preparar un disco de pasta añadiendo a la masa la Grancrema con parmesano reggiano. Añadir la mozzarella y hornear.
Al sacarla, decorar con la Salsa de peras y jengibre y lonchas de Pechuga de pato curada y ahumada.
EXECUTIVE PIZZA CHEF: ANTONINO ESPOSITO

© 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)