PIZZA TREVISANA REAL



Ingredientes Menù

Glassa all'aceto balsamico (Glaseado de vinagre balsámico) - D20
Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema de queso parmesano D.O.P.) - KH1
Salsa di radicchio rosso (Salsa de achicoria roja) - C81

Ingredientes

Disco de pasta
jamón cocido
Mozzarella fior di latte
Achicoria de Treviso fresca

Chef: Giovanni Fanti

Preparación

Extender sobre el disco de pasta la Salsa de achicoria roja y distribuir la mozzarella y el jamón cocido. Añadir la Grancrema con parmesano reggiano. Cocinar al horno y, al sacarla, completar con unas gotas de Glaseado de vinagre balsámico y unas hojas de achicoria de Treviso como decoración.

Procedimiento sin gluten

Utilizar la Base para pizza sin gluten Menù cód. 7031 y jamón cocido cuya etiqueta indique «sin 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)