PIZZA 4 SAISONS



Ingrédients Menù

25 g Pastrami - 259

25 g Tris di olive piccantine (Trio d'olives relevées) - UO1

30 g Carciofi a fette in olio (Artichauts en tranches à l'huile) - HX2

35 g Funghi porcini Snack "Il Boschetto" (Cèpes snack « il boschetto ») - G1P

70 g Frulloro ® - X93

Ingrédients

70 g Mozzarella pour pizza

1 Pâte à pizza

Chef: Diego Ponzoni

Préparation

Pour 1 personne

Étaler la pâte à pizza et y répartir la tomate Frulloro et la mozzarella. Diviser la pizza en quatre parties. Garnir trois parties avec, respectivement : cèpes, artichauts en tranches à l'huile et trio d'olives relevées. Faire cuire la pizza. Lorsqu'elle est cuite, répartir le pastrami sur le dernier quart restant.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)