

PIZZA AGLI GNOCCHI E ÈFUNGOMIX



Chef: Antonino Esposito

Préparation

Stendere l'impasto, aggiungere la mozzarella e la provola, gli gnocchi lessati preparati precedentemente con il prodotto Menù Gnokki, la salsiccia, il misto di funghi Èfungomix e cuocere. In uscita aggiungere i Dorati, le Olive nostraline denocciolate e le scaglie di Parmigiano Reggiano.

Ingrédients Menù

Dorati - TN1

Èfungomix - GR1

Gnokki - PD1

Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91

Ingrédients

provola

mozzarella fior di latte

salsiccia

Parmigiano Reggiano in scaglie