PIZZA ALLA CURCUMA CON FUNGHI GRAN BOLETUS E GUANCIALE



Ingrédients Menù

30 g. Guanciale cotto affumicato - 2T9

50 g. Patate pronte al naturale - Z62

70 g. Gran Boletus - GS1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

q.b. Prezzemolo

70 g. Mozzarella fior di latte

n°1 Impasto per pizza con Curcuma

Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Stendere sul disco di pizza la mozzarella, i Funghi Gran Boletus, le Patate pronte al naturale condite con olio e prezzemolo, il Guanciale affumicato e infornare. Togliere dal forno e ultimare con un po' di prezzemolo fresco.

Préparation sans gluten

Questa preparazione può diventare ˝senza glutine˝ utilizzando l'impasto senza glutine

© 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)