PIZZA AUX ARTICHAUTS, CÈPES ET SAUCISSE

Ingrédients Menù

50 g Frulloro ® - X93

50 g Funghi Porcini Snack “il Boschetto” (Cèpes snack « Il Boschetto ») - G1E

70 g Spaccatelli di Carciofo (Quartiers d'artichauts) - HJP07

n° 1 Base pizza rustica (Base pour pizza rustique) - 7085

Ingrédients

70 g Mozzarella

80 g Saucisse

en q.s. Persil

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Sur la base à pizza rustique, disposer la tomate, la mozzarella coupée en dés, la saucisse émiettée, les cèpes snack « il boschetto » et les quartiers d'artichauts. Faire cuire au four ; une fois la cuisson terminée, ajouter du persil haché et servir.

© 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)