PIZZA AVEC CRÈME DE FRIARIELLI, SCAMORZA FUMÉE, 'NDUJA DE CALABRE ET SAUCISSE.



Ingrédients Menù

30 g Salsa di ‘Nduja Calabrese (Sauce 'Nduja de Calabre) - X60X

50 g Grancrema di Scamorza affumicata (Grancrema de Scamorza fumée) - E91

60 g Crema di friarielli (Crème de pousses de navet) - K20K

Ingrédients

Disque de pâte

60 g saucisse

80 g Mozzarella

Chef: Giovanni Pace

Préparation

Étaler la pâte et la napper de crème de friarielli. Ajouter ensuite la mozzarella, la saucisse et la grancrema de scamorza fumée. Mettre la pizza au four et, une fois cuite, décorer de quelques touches de sauce de 'Nduja de Calabre

© 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)