PIZZA CARCIOFI E MAZZANCOLLE



Ingrédients Menù

40 g. Èmazzancolle - MJ1

50 g. Spaccatelli di carciofo “Freschezza” all’olio di semi di girasole - HA3

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingrédients

q.b. Prezzemolo

70 g. Mozzarella

n°1 Base per Pizza

Chef: Giovanni Fanti

Préparation

Stendere l’impasto, aggiungere la mozzarella, gli Spaccatelli di carciofo e le mazzancolle. Infornare la pizza. In uscita aggiungere prezzemolo fresco e servire la pizza fumante.

Préparation sans gluten

Sostituendo la base della pizza, con una idonea, la preparazione diventa GLUTEN FREE.

© 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)