PIZZA DE LA MURGIA



Chef: Leonardo Pellacani

Ingrédients Menù

30 g Patate pronte al naturale (Pommes de terre nature prêtes à consommer) - Z62

40 g Cardoncelli della Murgia Trifolati (Cardoncelli de la Murgia préparés) - FHP

Ingrédients

270 g Boule de pâte

Mozzarella

Saucisse

Romarin frais

Préparation

POUR 1 PIZZA

Étaler la pâte et ajouter la mozzarella.

Préparer les Pommes de terre nature prêtes à consommer et les couper en rondelles.

Garnir la pizza avec les rondelles de pommes de terre, les Cardoncelli de la Murgia sautés et la saucisse poêlée.

Faire cuire au four et terminer avec un peu de romarin frais.

© 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)