PIZZA FRIARIELLI E 'NDUJA



Ingrédients Menù

20 g Patate pronte al naturale - Z62

20 g Salsa di ‘Nduja Calabrese - X60X

50 g Èfriarielli - B41

q.b. Peperoncini in fili sottili - 1278

Ingrédients

60 g Mozzarella

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Stendere il disco di pasta, distribuire la mozzarella, le Patate tagliate a rondelle e i Èfriarielli, quindi infornare. A fine cottura ultimare con la Salsa di ’Nduja e i Peperoncini in fili.

Préparation sans gluten

© 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)