PIZZA GRAN BOLETUS, MAGRET D'OIE, FONDUE ET AMANDES



Ingrédients Menù

q.s. Fonduta con Fontina D.O.P. della Valle d'Aosta (Fondue à la Fontina D.O.P. du Val d'Aoste) - EY1
q.s. Funghi Gran Boletus (Champignon Gran Boletus) - GS1
q.s. Petto d'oca stagionato e affumicato (Magret d'oie séché et fumé) - 2U9

Ingrédients

1 Disque de pâte
q.s. Amandes grillées
q.s. Mozzarella
q.s. Persil

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Étaler le disque de pâte à pizza, ajouter la mozzarella, les champignons Gran Boletus et faire cuire au four. En sortie, ajouter le magret d'oie, la fondue en fil, les amandes grillées et le persil.

© 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)