# PIZZA L'EMILIANA

## Ingrédients Menù

20 g. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1

## Ingrédients

n° 1 Disco di pasta

80 g. Mozzarella fior di latte

q.b. Spinaci freschi

30 g. Salsiccia

30 g. Prosciutto cotto

**Chef:** Giovanni Fanti

## Préparation

Stendere sul disco di pasta la mozzarella, gli spinaci precedentemente lessati, e la salsiccia a tocchetti. Cuocere in forno e all'uscita aggiungere le fette di prosciutto cotto e la Grancrema al parmigiano reggiano in asettico colata a filo.

## Préparation sans gluten

Utilizzare la Base pizza Menù senza glutine cod.7031, Salsiccia e Prosciutto cotto riportanti in etichetta la dicitura senza glutine.

**© 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)