PIZZA LA TREVIGIANA REALE



Ingrédients Menù

Glassa all'aceto balsamico (Glaçage au vinaigre balsamique) - D20
Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema au parmesan Parmigiano Reggiano D.O.P.) - KH1
Salsa di radicchio rosso (Sauce de chicorée rouge) - C81

Ingrédients

Disque de pâte
Jambon cuit
Mozzarella fior di latte
Chicorée de Trévise fraîche

Chef: Giovanni Fanti

Préparation

Sur le disque de pâte, étaler la sauce de chicorée rouge puis répartir la mozzarella et le jambon cuit. Ajouter la Grancrema au Parmesan Cuire au four et après avoir sorti la pizza du four, agrémenter de quelques gouttes de crème de vinaigre balsamique et éventuellement de quelques feuilles de chicorée de Trévise comme décoration.

Préparation sans gluten

Utiliser la Base pour Menù sans gluten réf. 7031 et du jambon cuit marqué de la mention 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)