PIZZA OIE ET GINGEMBRE



Ingrédients Menù

Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema au parmesan Parmigiano Reggiano D.O.P.) - KH1
Petto d’oca stagionato e affumicato (Magret d'oie séché et fumé) - 2U9
Salsa di Pere e zenzero (Sauce aux poires et au gingembre) - TV7

Ingrédients

Mozzarella fior di latte

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Préparer un disque de pâte, étaler dessus la Grancrema au Parmesan, ajouter la mozzarella puis mettre au four.
Après cuisson, hors du four, décorer avec la Sauce à la poire et au gingembre, et avec des tranches de Magret d'oie séché et fumé.
EXECUTIVE PIZZA CHEF : ANTONINO ESPOSITO

© 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)