PIZZA POIREAU, SAUCISSE ET VINAIGRE BALSAMIQUE



Ingrédients Menù

40 g. Gransalsa di Porro (Gransalsa de poireau) - BI1

q.b. Glassa all'aceto balsamico (Glaçage au vinaigre balsamique) - D20

Ingrédients

1 Base pour pizza

80 g Mozzarella

80 g Saucisse *

Flocons de parmesan

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Etaler le disque de pâte, ajouter la Gransalsa de poireau, la mozzarella, la saucisse et cuire au four. À la sortie, ajouter des flocons de parmesan et décorer à l'aide du menu glaçage au vinaigre balsamique Menù.

Préparation sans gluten

En utilisant le mélange pour pizzas et pain sans gluten pour la pâte et en remplaçant la saucisse* par la mention « sans gluten » sur l'étiquette, cette préparation devient 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)