PIZZA SCAROLA, PEPERONI E SALSICCIA



Ingrédients Menù

40 g. Peperonepronto - V41

50 g. Scarola campana - ZFP

Ingrédients

n° 1 Base per pizza

80 g. Mozzarella fior di latte

q.b. Prezzemolo

40 g. Salsiccia*

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Stendere il disco di pasta, aggiungere la scarola, la mozzarella, la salsiccia, i filetti di peperone e infornare. A cottura ultimata togliere dal forno e decorare con prezzemolo tritato fresco. Servire la pizza fumante.

Préparation sans gluten

Utilizzando per l'impasto il Mix per Pizza e Pane Gluten Free Menù e sostituendo la salsiccia * con la dicitura "senza glutine" in etichetta questa preparazione diventa GLUTEN FREE

© 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)