PIZZA TARTUFATA IN TEGLIA

Ingrédients Menù

q.b. Crema di funghi prataioli con tartufo - E50K

q.b. Èfungomix - GR1

q.b. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1

q.b. Guanciale cotto affumicato - 2T9

Ingrédients

q.b. mozzarella

Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Stendere la pizza nella teglia. Farcirla con mozzarella, crema di funghi tartufata, guanciale, e'fungomix e infornare. In uscita aggiungere la grancrema di parmigiano a filo.

© 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)