PIZZA AI PORCINI E FONDUTA

Ingredienti Menù

Base pizza rustica - 7085

Fonduta con Fontina D.O.P. della Valle d'Aosta - EY1

Polpavera fine - UV3

Porcini a fette trifolati in asettico - GQ1

Ingredienti

Mozzarella fior di latte

Speck

Chef: Giovanni Fanti

Procedimento

Stendere sul disco di pasta la Polpavera fine precedentemente condita con olio extra vergine e sale. Distribuire sulla pizza la mozzarella a cubetti e i funghi porcini, quindi infornare per 3/4 minuti, decorare con fettine di speck e un filo di fonduta calda.

Procedimento senza glutine

Utilizzare la Base pizza Menù senza glutine e Speck riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)