PEPERLIZIA



Ingredienti Menù

70 g. Misto Goloso - TW2

80 g. Polpavera fine - UVU

n° 1 Base pizza rustica - 7085

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

30 g. Prosciutto cotto

80 g. Mozzarella

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Stendere la polpavera sul disco di pasta. Farcire con mozzarella,misto goloso, prosciutto cotto e cuocere in forno per 3/4 minuti. Servire ben calda Con un filo,di olio extra vergine di oliva.

Procedimento senza glutine

Utilizzare la Base pizza Menù senza glutine cod.7031 ed il Prosciutto cotto 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)