PIZZA 4 STAGIONI

Ingredienti Menù

25 g. Pastrami - 259

25 g. Tris di olive piccantine - UO1

30 g. Carciofi a fette in olio - HX2

35 g. Funghi porcini Snack "Il Boschetto" - G1P

70 g. Frulloro ® - X93

Ingredienti

n° 1 Base pizza

70 g. Mozzarella

Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

Per 1 persona

Stendere l'impasto della pizza e distribuire sopra il pomodoro Frulloro e la mozzarella. Dividere la pizza in quattro parti. Farcire tre quarti rispettivamente con: funghi porcini, carciofi a fette in olio e tris di olive piccantine. Cuocere la pizza. A cottura ultimata, distribuire il pastrami nell'ultimo quarto restante.

© 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)