PIZZA AI PRATAIOLI



Chef: Leonardo Pellacani

Ingredienti Menù

60 g. Frulloro ® - X93

70 g. Funghi prataioli trifolati - FE1

n°1 Base pizza rustica - 7085

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

80 g, Mozzarella fior di latte

q.b. Prezzemolo

q.b. Sale

Procedimento

Stendere sulla Base della pizza rustica il Frullato di pomodoro condito con olio e sale. Farcire con la mozzarella e i Funghi prataioli precedentemente sgocciolati dal loro liquido. Cuocere in forno per 3/4 minuti. Servire la pizza fumante con una spolverata di prezzemolo.

© 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)