PIZZA AL PADELLINO - CAMPO DE' FIORI



Ingredienti Menù

1 Pizza al padellino - 7014

q.b. Carciofi alla griglia - TO1

q.b. Ècacioepepe - S4QX

q.b. Guanciale cotto affumicato - 2T9

Ingredienti

1 mozzarella di bufala

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Scaldare la base pizza in forno preriscaldato a 250°C per 5-6 minuti, quindi tagliarla in 6 spicchi.

Distribuire sulla superficie circa 120 g di mozzarella di bufala, sfilacciandola in modo uniforme sulle fette.

Su ciascuno spicchio, adagiare uno spicchio di carciofo e una fettina di bacon croccante.

Completare con una colata di ècacioepepe per dare sapidità e gusto.

Procedimento 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)