PIZZA AUTUNNO

Ingredienti Menù

60 g. Èboscomix - GT1

80 g. Polpavera fine - UV3

n°1 Base pizza rustica - 7085

Ingredienti

40 g. Prosciutto crudo

80 g. Mozzarella fior di latte

Chef: Giovanni Fanti

Senza glutine

Procedimento

Stendere sulla Base della pizza rustica la polpa di pomodoro condito con olio e sale. Farcire con la mozzarella e èboscomix precedentemente sgocciolato dal loro liquido. Cuocere in forno per 3/4 minuti. All'uscita utimare con fette di prosciutto crudo. Servire la pizza fumante.

© 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)