PIZZA BRESAOLA IN TEGLIA

Ingredienti Menù

q.b. Èboscomix - GT1

q.b. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1

q.b. Polpa di pomodoro “speciale teglia” - UV3T

Ingredienti

q.b. mozzarella

q.b. bresaola*

q.b. rucola

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Entrata: Polpa di pomodoro, mozzarella, Èboscomix.

Uscita: Grancrema di Parmigiano DOP, bresaola, rucola.

© 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)