PIZZA CON FRULLORO GIALLO, SALSICCIA E PESTO ALLA GENOVESE



Ingredienti Menù

1 Pizza tonda gourmet - 7065

20 g Pesto alla genovese fresco - WH0X

60 g Frulloro giallo - X9B07

Ingredienti

30 g Salsiccia

80 g Mozzarella

35 g Burrata

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Distribuire il Frulloro giallo sulla base pizza, quindi aggiungere la mozzarella e la salsiccia. Infornare e, a fine cottura, completare con la burrata, il pesto e il peperone crusco.

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)