PIZZA DATTERINI GIALLI E BLACK ANGUS



Ingredienti Menù

30 g. Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole - XS1X
50 g. Frulloro ® - X93
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

n°1 Base per pizza
q.b. Gherigli di noci
15 g. Fnocchio fresco
70 g. Mozzarella fior di latte
30 g. Bresaola Black Angus

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Stendere il disco di pasta, distribuirvi sopra il Frulloro, la mozzarella e infornare. In uscita aggiungere la Bresaola, i Datterini gialli e i finocchi affettati. Ultimare la pizza con gherigli di noci, un filo d'olio e servire.

Procedimento senza glutine

Per pizze "Senza Glutine" è necessario sostituire l'impasto con il prodotto Menù "Base Pizza Senza Glutine" Menù (cod. 7031)

© 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)