PIZZA DELLA MURGIA



Ingredienti Menù

30 g Patate pronte al naturale - Z62

40 g Cardoncelli della Murgia Trifolati - FHP

Ingredienti

270 g Pallina di pasta

70 g Mozzarella

40 g Salsiccia

q.b. Rosmarino fresco

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

PER 1 PIZZA

Stendere la pasta e aggiungere la mozzarella.

Preparare le Patate pronte al naturale e tagliarle a rondelle.

Farcire la pizza con le patate a rondelle, con i Cardoncelli della Murgia trifolati e con della salsiccia scottata.

Infornare ed ultimare con un po' di rosmarino fresco.

© 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)