PIZZA ÈFUNGOMIX



Ingredienti Menù

100 g Èfungomix - GR1

40 g Guanciale cotto affumicato - 2T9

q.b. Erba cipollina liofilizzata - 1250

Ingredienti

n° 1 Base per Pizza

15 g. Montasio

q.b. Timo

80 g. Mozzarella

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere la pizza e farcila con mozzarella, Èfungomix, Guanciale Affumicato. Cuocere in forno e all'uscita aggiungere l'erba cipollina, il timo e il Montasio a scaglie.

© 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)