# PIZZA ÈRAGÙBIANCO E FRIGGIONE ALLA BOLOGNESE



## Ingredienti Menù

60 g Èragùbianco con carne di pollo e di vitello - SR1

70 g Friggione alla Bolognese - K91X

## Ingredienti

1 Base pizza

60 g Mozzarella

1 Rametto di rosmarino

**Chef:** Leonardo Pellacani

**Senza glutine**

## Procedimento

Sul disco di pizza stendere il Friggione alla Bolognese, Èragùbianco e la mozzarella. Mettere in forno e decorare con un rametto di rosmarino in uscita.

## Procedimento senza glutine

Sostituendo la base pizza con la dicitura “Senza Glutine” in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

**© 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)