PIZZA FRIARIELLI, SALSICCIA E POMODORI DORATI

Ingredienti Menù

Dorati - TN1

Friarielli - BJ0K

Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

patate lessate

provola

salsiccia

sale

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere l'impasto, aggiungere la patata schiacciata, un filo d'olio e un pizzico di sale. Aggiungere la provola, i friarielli, la salsiccia e infornare. All'uscita aggiungere i pomodorini Dorati Menù.

EXECUTIVE PIZZA CHEF: ANTONINO ESPOSITO

Procedimento senza glutine

Sostituendo la base della pizza, con una idonea, e la Salsiccia con una che riporta in etichetta senza glutine, 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)