PIZZA IN CREMA DI PEPERONI, CRUDO E SALSA DI FICHI



Ingredienti Menù

50 g Salsafichi - TC7

70 g Crema di peperoni rossi - KN0K

Ingredienti

1 Base pizza

60 g Stracciatella

50 g Prosciutto crudo

q.b. Germogli

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Sulla base stendere la Crema di peperoni rossi e mettere in forno la pizza. In uscita aggiungere il prosciutto crudo, la stracciatella e la Salsafichi. Ultimare con i germogli.

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)