PIZZA LA DUCALE



Ingredienti Menù

30 g. Carne salada del Trentino - 2Q9

70 g. Porcini a fette trifolati in asettico - GQ1

80 g. Polpavera taglio grosso - UT3

n° 1 Base pizza rustica - 7085

Ingredienti

q.b. Grana a scaglie

q.b. Rucola

80 g. Mozzarella

Chef: Giovanni Fanti

Procedimento

Sul disco di Pizza Rustica distribuirvi sopra la polpa di pomodoro, la mozzarella a cubetti e i Porcini a fette trifolati in asettico. Cuocere in forno e, a cottura ultimata, farcire con la Carne salada, rucola fresca e scaglie di grana.

Procedimento senza glutine

Utilizzare la Base pizza senza glutine Menù cod.7031

© 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)