PIZZA LA TARTUFATA



Ingredienti Menù

Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo - EXH07

Porcini a fette trifolati in asettico - GQ1

Ingredienti

1 n Disco di pasta

q.b. Salsiccia

q.b. Panna fresca

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Stendere sul disco di pasta la crema di funghi prataioli al profumo di tartufo stemperata con poca panna fresca. Distribuire la mozzarella a cubetti e completare la farcitura con i porcini a fette trifolati in asettico e la salsiccia. Cuocere in forno e servire fumante.

Procedimento senza glutine

Utilizzare la Base pizza Menù senza glutine cod.7031 e la salsiccia riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

© 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)