PIZZA LA TREVIGIANA REALE



Ingredienti Menù

Glassa all'Aceto Balsamico di Modena IGP - D20

Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1

Salsa di radicchio rosso con Aceto Balsamico di Modena IGP - C81

Ingredienti

Disco di pasta

Prosciutto cotto

Mozzarella fior di latte

Radicchio trevigiano fresco

Chef: Giovanni Fanti

Procedimento

Spalmare sul disco di pasta la salsa di radicchio rosso, distribuire la mozzarella e il prosciutto cotto. Aggiungere la Grancrema al parmigiano reggiano. Cuocere in forno e all'uscita completare con alcune gocce di glassa all'aceto balsamico ed eventualmente qualche foglia di radicchio trevigiano come decorazione.

Procedimento senza glutine

Utilizzare la Base pizza Menù senza glutine cod.7031 e Prosciutto cotto 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)