PIZZA OCA E ZENZERO



Ingredienti Menù

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

Petto d’oca stagionato e affumicato - 2U9

Salsa di Pere e zenzero - TV7

Ingredienti

mozzarella fior di latte

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Preparare un disco di pasta unendo all’impasto la Grancrema al Parmigiano Reggiano, aggiungere la mozzarella e infornare.

In uscita decorare con la Salsa di pere e zenzero e fettine di Petto d'oca stagionato e affumicato.

EXECUTIVE PIZZA CHEF: ANTONINO ESPOSITO

© 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)