PIZZA PANCETTA IN TEGLIA



Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Ingredienti Menù

q.b. Grancrema di Scamorza affumicata - E91

q.b. Gransalsa di funghi porcini - BV1

q.b. Polpa di pomodoro “speciale teglia” - UV3T

Ingredienti

q.b. noci

q.b. pancetta

q.b. mozzarella

Procedimento

In entrata: polpa di pomodoro, Gransalsa Porcini, pancetta.

In uscita: noci, Grancrema di Scamorza.

© 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)