PIZZA PEPERONI E CIPOLLA TROPEA



Ingredienti Menù

40 g “Gli Arricciati” - XJ1X

60 g Frulloro ® - X93

Ingredienti

q.b. Prezzemolo

15 g. Cipolla rossa di Tropea

30 g. Pancetta stagionata*

80 g. Mozzarella fior di latte

n° 1 Base per Pizza

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Stendere il disco di pasta, distribuirvi sopra il Frulloro, la mozzarella, la pancetta affettata e infornare. In uscita aggiungere i Peperoni arricciati, la cipolla di Tropea a fette e un po’ di prezzemolo tritato.

Procedimento senza glutine

Per pizze “Senza Glutine” è necessario sostituire l'impasto con il prodotto Menù “Base Pizza Senza Glutine” Menù (cod. 7031)
*utilizzare prodotto che riporta in etichetta SenzaGlutine

© 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)