PIZZA PETTO D'OCA E CARCIOFI



Ingredienti Menù

Fettine di carciofo in olio di semi di girasole - HT8

Olio extravergine di oliva - EK5

Petto d’oca stagionato e affumicato - 2U9

Polpavera fine - UV3

Ingredienti

Grana a scaglie

1 Disco di pasta

Mozzarella fior di latte

Pepe e sale

Chef: Giovanni Fanti

Procedimento

Stendere sul disco di pasta la Polpavera fine precedentemente condita con olio extra vergine e sale. Distribuire sulla salsa di pomodoro, la mozzarella a cubetti e i carciofi ben scolati dall'olio di conservazione. Infornare la pizza e, a cottura ultimata, completare la farcitura con fettine di petto d'oca affumicato e scaglie di grana.

© 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)