PIZZA PRATAIOLI E CREMA DI PECORINO



Ingredienti Menù

Funghi prataioli trifolati - FE3

Grancrema di Pecorino - KG1

Polpavera fine - UVU

Ingredienti

Disco di pasta

Pancetta

Mozzarella fior di latte

Chef: Giovanni Fanti

Procedimento

Stendere il disco di pasta e distribuirvi sopra la polpa di pomodoro, la mozzarella a cubetti, i prataioli scolati dal liquido, e la pancetta a fettine. Cuocere in forno e, a cottura ultimata, decorare con un filo di grancrema di pecorino.

Procedimento senza glutine

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