PIZZA PRIMAVERA



Ingredienti Menù

30 g. Lardo Patanegra - 2B9

80 g. Polpavera fine - UV3

n° 1 Dorati - TN1

n° 2 Carciofi alla griglia - TO1

Ingredienti

n° 1 Base per Pizza

q.b. Prezzemolo

70 g. Mozzarella fior di latte

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Stendere sulla Base pizza rustica la polpa condita con olio e sale. Farcire con la mozzarella. Cuocere in forno per 3/4 minuti. In uscita aggiungere i carciofi alla griglia, il lardo e un dorato al centro. Servire la pizza fumante con una spolverata di prezzemolo.

© 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)