PIZZA PROSCIUTTO CRUDO, FUNGHI PRATAIOLI E PARMIGIANO



Ingredienti Menù

q.b. Frulloro ® - X93

q.b. Funghi Prataioli Portobello trifolati - FC3

Ingredienti

1 Disco di pasta

q.b. Mozzarella

q.b. Prosciutto crudo

q.b. Parmigiano Reggiano a scaglie

q.b. Prezzemolo

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere il disco della pizza, aggiungere il Frulloro, la mozzarella, i Prataioli e cuocere in forno. In uscita aggiungere il prosciutto crudo, le scaglie di Parmigiano Reggiano ed il 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)