PIZZA ROSSA CON PORRO, DORATI E PANCETTA AFFUMICATA



Ingredienti Menù

30 g. Dorati - TN1

40 g. Gransalsa di Porro - BI1

q.b. (per l'impasto) Doppio concentrato di pomodoro - UU1

Ingredienti

80 g. Mozzarella fior di latte

30 g. Pancetta affumicata*

q.b. Basilico fresco

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Stendere sul disco di pizza la Gransalsa di porro, la mozzarella e la pancetta affumicata. Infornare e in uscita ultimare la pizza con pomodorini Dorati e foglie di basilico fresco.

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)