PIZZA SCAMORZA, GUANCIALE, SALSA DI CAVOLO VIOLA E SEMI DI ZUCCA



Ingredienti Menù

q.b. Guanciale cotto affumicato - 2T9
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Salsa di cavolo viola - XX0X
q.b. Semi di zucca decorticati - RB0

Ingredienti

1 Disco di pasta
q.b. Mozzarella
q.b. Scamorza affumicata

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere il disco della pizza, aggiungere la mozzarella, la scamorza, il Guanciale e cuocere in forno. In uscita aggiungere la Salsa di Cavolo viola, i Semi di zucca e l'Olio extravergine di oliva.

© 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)