PIZZA TARTUFATA IN TEGLIA



Ingredienti Menù

q.b. Crema di funghi prataioli al tartufo - E50K

q.b. Èfungomix - GR1

q.b. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1

q.b. Guanciale cotto affumicato - 2T9

Ingredienti

q.b. mozzarella

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Stendere la pizza nella teglia. Farcirla con mozzarella, crema di funghi tartufata, guanciale, e'fungomix e infornare. In uscita aggiungere la grancrema di parmigiano a filo.

© 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)