PIZZA VALDOSTANA



Ingredienti Menù

Base pizza rustica - 7085

Fonduta con Fontina D.O.P. - EY1

Funghi Famigliola gialla trifolati - F11

Polpavera fine - UV3

Ingredienti

Mozzarella fior di latte

Bresaola

Chef: Giovanni Fanti

Procedimento

Stendere sul disco di pasta la polpa di pomodoro, la mozzarella a cubetti, i funghi e qualche cucchiaio di fonduta. Cuocere in forno; a cottura ultimata, accomodarvi sopra le fette di bresaola disposte a ventaglio e servire.

Procedimento senza glutine

Utilizzare la Base pizza Menù senza glutine cod.7031 e Bresaola riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

© 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)