

ÈMAREMIX PIZZA MIT RUCOLA



Menù-Zutaten

100 g Polpavera fine (Feines Tomatenfruchtfleisch) - UV3
90 g Èmaremix - MZ1
nach Belieben Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

Knoblauch, in Scheiben geschnitten
Rucola

Chef: Barbara Benvenuti

Zubereitung

Die Pizza belegen und backen. Zu Ende des Backvorgangs vor dem Herausnehmen aus dem Ofen die Mischung Èmaremix hinzufügen. Vor dem Servieren mit frischem Rucola belegen.