

ÈMAREMIX PIZZA MIT 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.

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