

Pizza Montagnarde Raclette, Provolone et Taleggio



Pour
1 pizza



Préparation
10 minutes

Ingédients

**Mozzarella cossette 40% MG/ES
Maestrella**

**Tranches de Provolone Fumé IQF
Maestrella**

**Tranches de Taleggio AOP IQF
Maestrella**

Tranches de Raclette IQF Ligueil

Sauce tomate

Tomates séchées

Olives noires

Concombre

Pignons de pin

Basilic

Les étapes de la recette

- Abaisser la pâte à pizza.
- Ajouter la sauce tomate et parsemer la Mozzarella Maestrella.
- Ajouter les tomates séchées et les rondelles de concombre.
- Ajouter les tranches de Raclette IQF Ligueil, les tranches de Taleggio AOP IQF Maestrella et les tranches de Provolone Fumé IQF Maestrella.
- Répartir les olives et les pignons de pin.
- Enfourner.
- Ajouter quelques feuilles de basilic à la sortie du four.

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr

Pour réaliser cette recette



Mozzarella 40% MG/ES Cossette



IQF Tranche de Provolone fumé



IQF Tranche de Taleggio AOP



IQF Tranche de Raclette