

PIZZA PANCETTA IN TEGLIA



Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

In entrata: polpa di pomodoro, Gransalsa Porcini, pancetta.

In uscita: noci, Grancrema di Scamorza.

Ingredienti Menù

q.b. Grancrema di Scamorza affumicata - E91

q.b. Gransalsa di funghi porcini - BV1

q.b. Polpa di pomodoro "speciale teglia" - UV3T

Ingredienti

q.b. noci

q.b. pancetta

q.b. mozzarella