

CREMA DI ZUCCA E PEPERONE CRUSCO



Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Stendere il disco di pasta, distribuire la Crema di zucca, aggiungere la mozzarella e la pancetta, quindi infornare. A fine cottura ultimare con il Peperone Crusco sbriciolato.

Verarbeitung ohne Gluten

sostituendo il disco di pasta con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

Menù-Zutaten

50 g Crema di zucca - ECOK
q.b. Peperone Crusco solo con "Peperoni di Senise IGP" -
5860

Zutaten

1 Disco di pasta
90 g Mozzarella
6 fette Pancetta stagionata