

PIZZA AL PADELLINO - CAMPO DE' FIORI



Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Scaldare la base pizza in forno preriscaldato a 250°C per 5-6 minuti, quindi tagliarla in 6 spicchi.

Distribuire sulla superficie circa 120 g di mozzarella di bufala, sfilacciandola in modo uniforme sulle fette.

Su ciascuno spicchio, adagiare uno spicchio di carciofo e una fettina di bacon croccante.

Completare con una colata di ècacioepepe per dare sapidità e gusto.

Verarbeitung ohne Gluten

Menù-Zutaten

1 Pizza al padellino - 7014

q.b. Carciofi alla griglia - TO1

q.b. Ècacioepepe - S4QX

q.b. Guanciaie cotto affumicato - 2T9

Zutaten

1 mozzarella di bufala