

PIZZA CARCIOFI, MELANZANE, DORATI E PESTO ALLA GENOVESE



Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Verarbeitung ohne Gluten

Stendere il Frulloro sulla pizza, a seguire la mozzarella ed infornare. In uscita aggiungere i Carciofi alla Giudia tagliati a fette e fritti, le melanzane tagliate a fette e fritte, i Dorati e il Pesto alla Genovese.

Menù-Zutaten

13 g Dorati - TN1
18 g Carciofi alla Giudia - HD3
30 g Pesto alla genovese fresco - WH0X
50 g Frulloro ® - X90K

Zutaten

1 Base pizza
70 g Mozzarella fiordilatte
6 Melanzane fritte