

PIZZA CREMA DI ZUCCA E PEPERONE CRUSCO



Chef: Leonardo Pellacani

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

Menù-Zutaten

50 g Crema di zucca - ECOK

q.b. Peperone Crusco solo con "Peperoni di Senise IGP" - 5860

Zutaten

90 g Mozzarella

6 fette Pancetta stagionata