

PIZZA DATTERINI GIALLI E BLACK ANGUS



Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Stendere il disco di pasta, distribuirvi sopra il Frulloro, la mozzarella e infornare. In uscita aggiungere la Bresaola, i Datterini gialli e i finocchi affettati. Ultimare la pizza con gherigli di noci, un filo d'olio e servire.

Verarbeitung ohne Gluten

Per pizze "Senza Glutine" è necessario sostituire l'impasto con il prodotto Menù "Base Pizza Senza Glutine" Menù (cod. 7031)

Menù-Zutaten

30 g. Datterini gialli semiseccchi in olio di semi di girasole -

XS1X

50 g. Frulloro ® - X93

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Zutaten

n°1 Base per pizza

q.b. Gherigli di noci

15 g. Fnocchio fresco

70 g. Mozzarella fior di latte

30 g. Bresaola Black Angus