

PIZZA ÈRAGÙBIANCO E FRIGGIONE ALLA BOLOGNESE



Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Sul disco di pizza stendere il Friggione alla Bolognese, Èragùbianco e la mozzarella. Mettere in forno e decorare con un rametto di rosmarino in uscita.

Verarbeitung ohne Gluten

Sostituendo la base pizza con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

Menù-Zutaten

60 g Èragùbianco con carne di pollo e di vitello - SR1

70 g Friggione alla Bolognese - K91X

Zutaten

1 Base pizza

60 g Mozzarella

1 Rametto di rosmarino