

PIZZA FRIARIELLI E 'NDUJA



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Stendere il disco di pasta, distribuire la mozzarella, le Patate tagliate a rondelle e i Èfriarielli, quindi infornare. A fine cottura ultimare con la Salsa di 'Nduja e i Peperoncini in fili.

Verarbeitung ohne Gluten

Menù-Zutaten

20 g Patate pronte al naturale - Z62
20 g Salsa di 'Nduja Calabrese - X60X
50 g Èfriarielli - B41

Zutaten

60 g Mozzarella