

PIZZA MAZZANCOLLE E POMODORINI



Menù-Zutaten

- 30 g. Dorati - TN1
- 35 g. Mazzancolle - MJ1
- 50 g. Datterini gialli interi in succo - XM1X
- q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Zutaten

- q.b. Prezzemolo
- 80 g. Mozzarella fior di latte
- N° 1 Base per Pizza

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Stendere il disco di pasta, aggiungere la mozzarella e infornare. A cottura completa togliere dal forno, aggiungere le mazzancolle, i Dorati e i Datterini gialli. Ultimare decorando con un po' di prezzemolo tritato e un filo d'olio extra vergine d'oliva. Servire la pizza fumante.

Verarbeitung ohne Gluten

Questa preparazione può diventare "senza glutine" utilizzando per l'impasto il Mix per Pizza e Pane Gluten Free Menù