

## PIZZA SALAME AL PEPE E DATTERINI GIALLI



Chef: Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Stendere l'impasto, aggiungere la mozzarella fior di latte e il Pomodoro San Marzano "a macchia di leopardo". Aggiungere i Carciofi alla Giudia tagliati a spicchi e cuocere in forno. All'uscita aggiungere il Salame al pepe, i Datterini gialli tagliati a metà, un bocconcino di mozzarella e qualche foglia di basilico fresco.

EXECUTIVE PIZZA CHEF: ANTONINO ESPOSITO

### Verarbeitung ohne Gluten

Sostituendo la base della pizza, con una idonea, la preparazione diventa GLUTEN FREE.

### Menù-Zutaten

Carciofi alla Giudia - HD3  
Datterini gialli interi in succo - XM1X  
Pomodoro pelato San Marzano dell'Agro Sarnese nocerino D.O.P. - XA1  
Salame di cinghiale al pepe - 2L9

### Zutaten

mozzarella fior di latte  
basilico