

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