

PIZZA UVA E NOCI



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Stendere sul disco di pasta la Grancrema di gorgonzola Menù, la mozzarella, la Salsa di noci e qualche ciuffo di formaggio gorgonzola.

In uscita decorare con chicchi di uva tagliati a metà e gherigli di noce.

EXECUTIVE PIZZA CHEF: ANTONINO ESPOSITO

Menù-Zutaten

Grancrema di Gorgonzola D.O.P. - KF1X

Salsa alle noci - C4H

Zutaten

mozzarella fior di latte

formaggio gorgonzola

uva

noci