

ROTE PIZZA MIT LAUCH, DORATI-TOMATEN UND GERÄUCHERTEM BAUCHSPECK



Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Den Pizzaboden mit der Gransalsa mit Lauch bestreichen und mit Mozzarella und geräuchertem Bauchspeck belegen. Backen und vor dem Servieren mit Dorati-Tomaten und frischen Basilikumblättern garnieren.

Verarbeitung ohne Gluten

Per pizze "Senza Glutine" è necessario sostituire l'impasto con il prodotto Menù "Base Pizza Senza Glutine" Menù (cod. 7031)

*utilizzare prodotto che riporta in etichetta SenzaGlutine

Menù-Zutaten

für den Teig Doppio concentrato di pomodoro (Doppelt konzentriertes Tomatenmark) - UU1

Dorati - TN1

Gransalsa di Porro (Gransalsa mit Lauch) - BI1

Zutaten

Mozzarella Fior di Latte

geräucherter Bauchspeck

frisches Basilikum