

CREMA DI ZUCCA E PEPERONE CRUSCO



Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Stendere il disco di pasta, distribuire la Crema di zucca, aggiungere la mozzarella e la pancetta, quindi infornare. A fine cottura ultimare con il Peperone Crusco sbriciolato.

Gluten Free Method

sostituendo il disco di pasta con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

Menù Ingredients

50 g Crema di zucca - ECOK

q.b. Peperone Crusco solo con "Peperoni di Senise IGP" - 5860

Ingredients

1 Disco di pasta

90 g Mozzarella

6 fette Pancetta stagionata