

PIZZA AI PEPERONI E AGLIO ORSINO



Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Sul disco della pizza stendere il Frulloro® Frullato di pomodoro fresco e mettere in forno. In uscita aggiungere i Peperoni alla brace, la stracciatella e decorare con il Pesto di Aglio Orsino.

Gluten Free Method

Sostituendo la base pizza con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

Menù Ingredients

30 g Pesto di Aglio Orsino - X30X
50 g Frulloro® - X93
70 g Peperoni interi alla Brace - TT1

Ingredients

1 Base pizza
70 g Stracciatella