

PIZZA AL PADELLINO - LA RAGUSANA



Chef: Maurizio Ferrari

Method

Spennellare la base pizza al padellino con olio e rosolarla in forno seguendo le istruzioni sulla confezione. Tagliare a metà e farcire.

Gluten Free Method

Menù Ingredients

1 Pizza al padellino - 7014
100 g Gransalsa di cuori di carciofo - C1107
40 g Grancrema di Ragusano DOP - EV1X

Ingredients

120 g Prosciutto cotto
q.b. Cavolo nero saltato