

PIZZA AL PADELLINO - TOSCANA



Chef: Monica Copetti

Method

Spennellare la base pizza al padellino con olio e rosolarla in forno seguendo le istruzioni sulla confezione. Tagliare in 6 spicchi e farcire.

Gluten Free Method

Menù Ingredients

6 fette Prosciutto di Cinghiale - 2E9

q.b. Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo - EXH07

Ingredients

q.b. Pecorino a scaglie

q.b. Rosmarino