

PIZZA BRESAOLA IN TEGLIA



Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Entrata: Polpa di pomodoro, mozzarella, Èboscomix.

Uscita: Grancrema di Parmigiano DOP, bresaola, rucola.

Menù Ingredients

q.b. Èboscomix - GT1

q.b. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1

q.b. Polpa di pomodoro "speciale teglia" - UV3T

Ingredients

q.b. mozzarella

q.b. bresaola*

q.b. rucola