

## PIZZA CARCIOFI, MELANZANE, DORATI E PESTO ALLA GENOVESE



**Chef:** Leonardo Pellacani

**Gluten Free**

### Gluten Free Method

Stendere il Frulloro sulla pizza, a seguire la mozzarella ed infornare. In uscita aggiungere i Carciofi alla Giudìa tagliati a fette e fritti, le melanzane tagliate a fette e fritte, i Dorati e il Pesto alla Genovese.

### Menù Ingredients

13 g Dorati - TN1  
18 g Carciofi alla Giudìa - HD3  
30 g Pesto alla genovese fresco - WH0X  
50 g Frulloro ® - X90K

### Ingredients

1 Base pizza  
70 g Mozzarella fiordilatte  
6 Melanzane fritte