

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 Giudia 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 Giudia - HD3
- 30 g Pesto alla genovese fresco - WH0X
- 50 g Frulloro ® - X90K

Ingredients

- 1 Base pizza
- 70 g Mozzarella fiordilatte
- 6 Melanzane fritte