

PIZZA CON POLPETTE AL SUGO



Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Stendere la pallina, distribuire la mozzarella, la Pomodorina e le sei Polpette, quindi infornare. A fine cottura, ultimare con qualche foglia di basilico.

Gluten Free Method

sostituendo il disco di pasta con la dicitura “Senza Glutine” in etichetta la preparazione diventa Gluten Free

Menù Ingredients

60 g Pomodorina - CA1

n° 6 Polpette alla Pomodorina - S72

Ingredients

1 Disco di pasta

60 g Mozzarella

q.b. Basilico