

PIZZA CON POMODORI SECCHI FILETTI E ZUCCHINE



Chef: Leonardo Pellacani

Method

Distribuire la mozzarella e la pancetta sulla base pizza. Infornare e, a fine cottura, completare con le zucchine fritte e i pomodori secchi.

Gluten Free Method

Menù Ingredients

1 Pizza tonda gourmet - 7065

15 g Pomodori secchi a filetti - ZGP

Ingredients

80 g Mozzarella

45 g Pancetta stagionata

5 g Zucchine fritte