

## PIZZA CONTEMPORANEA



**Chef:** Leonardo Pellacani

**Gluten Free**

### Method

Per 1 pizza

Stendere sul disco della pizza il Frulloro® e infornare.

In uscita distribuire Èseppiafette condita con Olio extravergine d'oliva. Aggiungere il Chutney di Mango e Pepe rosa.

Ultimare con il Pepe rosa essiccato, l'erba cipollina e i Peperoncini in fili sottili, accompagnando con una ciotola di Dorati con qualche foglia di basilico.

### Gluten Free Method

Sostituendo la base pizza con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

### Menù Ingredients

- 10 Dorati - TN1
- 100 g Èseppiafette - WD1
- 50 g Frulloro® - X93
- 90 g Chutney Mango e Pepe rosa - AY7
- q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
- q.b. Peperoncini in fili sottili - 1278
- q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

### Ingredients

- 1 Disco pizza
- q.b. Erba cipollina
- q.b. Foglie di basilico