

PIZZA CREMA DI ZUCCA E PEPERONE CRUSCO



Chef: Leonardo Pellacani

Method

Stendere il disco di pasta, distribuire la Crema di zucca, aggiungere la mozzarella e la pancetta, quindi infornare. A fine cottura ultimare con il Peperone Crusco sbriciolato.

Gluten Free Method

Menù Ingredients

50 g Crema di zucca - ECOK

q.b. Peperone Crusco solo con "Peperoni di Senise IGP" - 5860

Ingredients

90 g Mozzarella

6 fette Pancetta stagionata