

## PIZZA ÈRAGÙBIANCO E FRIGGIONE ALLA BOLOGNESE



**Chef:** Leonardo Pellacani

**Gluten Free**

### Method

Sul disco di pizza stendere il Friggione alla Bolognese, Èragùbianco e la mozzarella. Mettere in forno e decorare con un rametto di rosmarino in uscita.

### Gluten Free Method

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

### Menù Ingredients

60 g Èragùbianco con carne di pollo e di vitello - SR1

70 g Friggione alla Bolognese - K91X

### Ingredients

1 Base pizza

60 g Mozzarella

1 Rametto di rosmarino