

PIZZA ÈRAGÙBIANCO E FRIGGIONE ALLA BOLOGNESE



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

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.