

PIZZA GHIOTTA



Chef: Giovanni Fanti

Method

Stendere il disco di pasta e distribuirvi sopra la Gransalsa di cuori di carciofi in asettico, la mozzarella a cubetti e la salsiccia precedentemente tostata. Cuocere in forno e, a cottura ultimata, farcire con prosciutto cotto, rosmarino, Grancrema di gorgonzola a filo.

Gluten Free Method

Utilizzare la Base pizza Menù senza glutine cod.7031, Salsiccia e Prosciutto cotto riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

Menù Ingredients

Grancrema di Gorgonzola D.O.P. - KF1X

Gransalsa di cuori di carciofo - C1107

Ingredients

Disco di pasta

Salsiccia

Prosciutto cotto

Rosmarino

Mozzarella fior di latte