

PIZZA GORGONZOLA, CRUDO E FIGHI



Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Gluten Free Method

Stendere il Frulloro sulla base della pizza e aggiungere la mozzarella. In fornare. In uscita aggiungere il prosciutto crudo, la Coulis di Fichi, la Grancrema di gorgonzola e la Granella di Pistacchio.

Menù Ingredients

20 g Grancrema di Gorgonzola D.O.P. - KF1X
30 g Coulis di fichi - D50X
50 g Frulloro ® - X93
q.b. Granella di pistacchi verdi - 7084X

Ingredients

1 Base pizza
70 g Mozzarella fioridlatte
50 g Prosciutto crudo