

PIZZA IN CREMA DI PEPERONI, CRUDO E SALSA DI FICHI



Menù Ingredients

50 g Salsafichi - TC7

70 g Crema di peperoni rossi - KNOK

Ingredients

1 Base pizza

60 g Stracciatella

50 g Prosciutto crudo

q.b. Germogli

Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Sulla base stendere la Crema di peperoni rossi e mettere in forno la pizza. In uscita aggiungere il prosciutto crudo, la stracciatella e la Salsafichi. Ultimare con i germogli.

Gluten Free Method

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