

## PIZZA LA MODENESE



**Chef:** Giovanni Fanti

### Method

Stendere la pasta e distribuirvi sopra la crema di zucca allungata con un po' di panna, le fette di pancetta arrotolata e la Grancrema di parmigiano reggiano colata a filo. Cuocere in forno e all'uscita distribuirvi sopra alcune gocce di glassa all'aceto balsamico.

### Gluten Free Method

Utilizzare la Base pizza Menù senza glutine cod.7031 e Pancetta riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

### Menù Ingredients

Crema di zucca – Pumpkin Spread - ECOK

Glassa all'aceto balsamico di Modena IGP - Balsamic glaze - D20

Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - Grancrema cheese sauce with Parmigiano Reggiano PDO - KH1

### Ingredients

Mozzarella

Rolled bacon

Fresh cream

Pizza dough