

## PIZZA MARGELLINA



**Chef:** Giovanni Fanti

### Method

Stendere la polpavera sul disco di pizza, amalgamata alla crema ai formaggi spalmabile. Stendere la mozzarella e farcire con i dorati. Infornare per 4 minuti e all'uscita decorare con rucola fresca.

### Gluten Free Method

Utilizzare la Base pizza Menù senza glutine cod.7031.

### Menù Ingredients

40 g Crema ai formaggi spalmabile - Spreadable 4 Cheeses  
sauce - EM1

50 g Dorati - TN1

50 g Polpavera fine - Fine Cut tomato pulp in aseptic  
technology - UV3

Base pizza rustica - Rustic Pizza Base - 7085

### Ingredients

Rocket salad