

## 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. Inforiare per 4 minuti e all'uscita decorare con rucola fresa.

### 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