

PIZZA MASCARPONE E PISTACCHIO



Chef: Leonardo Pellacani

Method

Stendere il disco di pasta e bucherellarla leggermente, in modo da limitarne la lievitazione in forno. Cuocere, quindi lasciare raffreddare. Farcire con la crema al Tiramisù preparata secondo le indicazioni riportate sulla confezione. Ultimare con la salsa di Pistacchio dolce, la Granella di pistacchio, le meringhe sbriciolate e i frutti di bosco.

Gluten Free Method

Menù Ingredients

13 g Pistacchio dolce con sale marino di Trapani IGP - L60X

33 g Tiramisù - DP1

9 g Granella di pistacchio - 7084X

Ingredients

83 ml Panna

83 ml Latte

4 Meringhe sbriciolate

q.b. Frutti di bosco