

PIZZA PETTO D'OCA E AGRUMI



Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Gluten Free Method

Aggiungere la mozzarella sul disco della pizza ed infornare. In uscita completare con il Petto d'oca, la Salsa di agrumi, il Pepe rosa e le bucce di limone grattugiate.

Menù Ingredients

30 g Salsa di agrumi - BOOX
40 g Petto d'oca stagionato e affumicato - 2U9
q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

Ingredients

1 Base pizza
70 g Mozzarella fiordilatte
q.b. Buccia di limone