

PIZZA PRATAIOLI E CREMA DI PECORINO



Chef: Giovanni Fanti

Method

Stendere il disco di pasta e distribuirvi sopra la polpa di pomodoro, la mozzarella a cubetti, i prataioli scolati dal liquido, e la pancetta a fettine. Cuocere in forno e, a cottura ultimata, decorare con un filo di grancrema di pecorino.

Gluten Free Method

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

Menù Ingredients

Funghi prataioli trifolati in asettico - FE3

Grancrema di Pecorino - KG1

Polpavera fine - UVU

Polpavera fine - UVU

Ingredients

Disco di pasta

Pancetta

Mozzarella fior di latte