

PIZZA SOLEGGIATI, OLIVE E RAGUSANO



Chef: Leonardo Pellacani

Method

Stendere il disco di pasta, distribuire la mozzarella e infornare. A fine cottura completare con la cipolla di Tropea fresca tagliata a rondelle sottili, le Olive Leccino e i pomodori Soleggiati.

Ultimare con la Grancrema di Ragusano DOP versata a filo e qualche germoglio.

Gluten Free Method

Menù Ingredients

10 g Grancrema di Ragusano DOP - EV1X

10 g Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91

6 Soleggiati - TX1

Ingredients

80 g Mozzarella

80 g Cipolla di Tropea

q.b. Germogli